Блюда из черствого хлеба

Н Н Логинова

SHOUT
SHARE
IT

- Логинова Н Н
  - ○

Логинова Н Н
Блюда из черствого хлеба

Н.Н.Логинова

БЛЮДА ИЗ ЧЕРСТВОГО ХЛЕБА

Приправы и закуски

Холодные закуски возбуждают аппетит, стимулируют деятельность пищеварения. Поэтому они, как правило, бывают острыми и должны быть красиво оформлены. Обилие и разнообразие холодных закусок характерны для русской кухни. Подают их с самыми различными приправами: с хреном, квасом, уксусом, рассолами, чесночной заправкой и другими приправами, придающими закускам пикантный вкус и остроту. Обычно сначала подают "вступительные закуски": капусту, грибы, моченые яблоки, бруснику, а затем холодные блюда. Нередко составной частью закусок и приправ служит хлеб, сухарики.

Редька с сухариками

Черный хлеб без корки нарезают фигурными кусочками (полумесяцами, ромбами и т.п.), посыпают солью, обжаривают на растительном масле. Тертую редьку заправляют квасом или уксусом, кладут в салатник, посыпают зеленым луком и по краям обкладывают кусочками обжаренного хлеба.

Хрен по-славянски

Белую редьку очищают от кожицы, протирают на терке, солят, отжимают, чтобы из нее вытек сок, который не употребляется. Мякиш ржаного хлеба измельчают и подрумянивают в духовом шкафу. Затем в равной пропорции смешивают маринованный хрен, редьку и хлеб и разводят столовым или яблочным уксусом, а потом растирают, чтобы получился густой соус. Добавляют соль по вкусу, мед (150 граммов на килограмм соуса), порошок душистой мяты или гвоздики и подают к столу.

Заправка в тертую черную редьку

Ломоть черного хлеба нарезать соломкой и подсушить в течение 5-8 минут в открытой духовке. Редьку натереть на крупной или мелкой терке. Луковицу испечь в духовке целиком и в кожуре, затем нарезать мелко, смешать со столовой ложкой меда, двумя - кваса, таким же количеством подсолнечного масла, столовой ложкой с верхом ржаных сухариков, добавить соль по вкусу. Смешать до однородной массы с тертой редькой, дать постоять минут десять, подавать к столу.

Холодное тельное

Рыбу очищают, потрошат, промывают и разрезают вдоль по позвоночнику. Затем отделяют реберные кости и позвоночник. Полученное филе кладут на доску кожей вниз и срезают мякоть с кожи. Мякоть измельчают на мясорубке, добавляют слегка обжаренный на масле лук, замоченный в молоке хлеб, сырые яйца, перец и хорошо перемешивают. Можно добавить в фарш чеснок. На марлю кладут промытую рыбу, на нее фарш, оформленный в виде батона, толщиной 8-9 см. фарш обертывают кожей и марлей, перевязывают. Сформованные батоны кладут в котел или другую посуду, наливают немного воды или рыбного бульона, добавляют соль, лавровый лист, закрывают крышкой и варят, затем охлаждают. Готовое тельное разворачивают, нарезают кружочками, укладывают на блюдо с гарниром из соленых огурчиков, отварных, мелко нарезанных овощей, зеленого горошка и зелени. Отдельно подают хрен с уксусом или чеснок рубленый с квасом (уксусом).

Рыба (судак, треска, щука, морской окунь и др.) без костей - 100 г, яйцо - 1/3 шт., хлеб - 18 г, молоко - 20 г, лук репчатый - 30 г, масло топленое - 9 г, чеснок - 0,8 г.

Рибизель

Эта приправа пришла к нам из старой австрийской кухни (конца XVIII-начала XIX века). Рибизель подают в холодном виде к дичи, отварной холодной курице. Полтора стакана свежей смородины не сильно помять толкушкой, чтобы чуть пустила сок, сложить в сотейник, засыпать половиной стакана сахара и быстро сварить, в конце варки добавить столовую ложку 6%-ного яблочного уксуса, помешать, засыпать две столовые ложки хорошо прожаренных сухарей, мелко толченных, вновь перемешать, прогреть в течение минуты, снять с огня, остудить. Если рибизель готовится без уксуса и соли и только с одной ложкой сухариков, то его можно использовать как приправу к рисовым пудингам, бабкам и т.п.

Оранженкрен (апельсиновый хрен)

Приправа взята из той же австрийской кухни. Ее используют к заливным блюдам, холодцам, студням, отварному мясу и рыбе. Вам понадобится 100 г сахара, апельсин, сок двух лимонов, кофейная чашечка тертого хрена (две полные столовые ложки с верхом), три крутых желтка, столовая ложка хорошо прожаренных, мелко толченных сухарей, две-три столовые ложки яблочного уксуса, ложка кипяченой холодной воды. Кусками сахара постепенно стереть цедру целого апельсина, выдавить в эту массу сок апельсина, добавить лимонный сок, слегка прогреть (проварить), чтобы сахар, цедра и сок образовали однородную массу. Охладить, добавить тертый хрен. Закрыть, дать постоять

5-10 минут. В это время крутые желтки и сухари перемешать, добавить уксус, воду, все прогреть на слабом огне, растирая до образования пасты, а затем ввести эту паету в смесь сока цитрусовых и хрена, все тщательно размешать, дать постоять минут пять и, если масса будет слишком густа, разбавить по желанию лимонным соком или кипяченой водой.

Мидии рубленые

Мидии (200-250 г) припустить в небольшом количестве воды или молока с добавлением репчатого лука, душистого перца-горошка и лаврового листа минут двадцать (варить, закрыв крышкой). Затем обжарить на растительном масле, добавив нарезанный лук, после чего смешать с размоченным пшеничным хлебом (1/2 городской булки), добавить нарезанные кусочками яблоки и пропустить все через мясорубку. Измельченную массу заправить растительным маслом, уксусом, солью и перцем по вкусу, выложить на селедочницу, придав форму рыбы, и посыпать рубленым яйцом. К этой холодной закуске хорошо подать свежие огурцы, помидоры или редис.

Соус сухарный

В разогретое масло всыпать мелко истолченные сухари и, поставив кастрюлю на огонь, дать сухарям зарумяниться. Можно также сначала сухари поджарить на сковороде без масла, а затем соединить их с растопленным маслом. На две столовые ложки сухарей потребуется три-четыре ложки масла. Сухарный соус подают к овощным блюдам. Прекрасен он, например, к цветной капусте.

Супы из хлеба и сухарей

По составу и технологии хлебные супы очень просты. Но важна при их приготовлении предварительная подготовка. Дело в том, что для хлебных супов годен не всякий хлеб, а только тщательно просушенные сухари из хорошо пропеченного хлеба. Ржаные сухари надо сушить специально. Пользоваться черствым хлебом, вовсе уж залежалым для таких супов, нельзя. Будет невкусно, даже противно. Зато правильно сделанный хлебный суп - объедение. Как же приготовить сухарики? Да очень несложно. Буханку не до конца зачерствелого черного хлеба надо нарезать на тонкие узкие ломтики и высушить на слабом, щадящем огне в духовке, не дав подгореть. В большинстве рецептов горячих супов эти душистые рассыпчатые сухарики нужно заливать крутым кипятком и дать часа два размокнуть. Если спешите, можно их размолоть в кофемолке и тоже залить кипятком. Но не просто залить водой, а дать им созреть до студенистой массы, которая и даст супу особый вкус. А созревание требует времени, так что лучше все-таки не спешить. Затем надо поставить эту

студенистую массу на слабый огонь, причем обязательно в эмалированной кастрюле. Хлебная масса должна только разогреться, но ни в коем случае не закипать, ведь вы и так залили ее кипятком. Но вот хлебная масса прогрелась. Пора положить в нее немного сахара, еще лучше меда или того и другого. Затем добавить сухофрукты или яблоки, можно сливы или любое варенье, но обязательно лишенное кислинки. Только в этом случае суп приобретет свой настоящий вкус и превратится в лакомство. Но и теперь это пока только полуфабрикат. Готовым суп будет лишь после того, как мы введем в него еще и пряности - корицу, бадьян, тмин, гвоздику, - каждой на кончике ножа, а сверху наденем "шапку" из взбитых крепких сливок или сметаны. Кто не попробовал настоящего хлебного супа - удивительного лакомства, тот "допустил, несомненно, пробел в своем кулинарном и вкусовом образовании".

Суп хлебный

Поджаренные хлебные сухари залейте кипятком, дайте настояться, процедите. Хлебную массу протрите через сито, добавьте сахар, сухофрукты, корицу. Заправьте затем суп фруктовым соком и охладите. Подайте со взбитыми сливками, взбитой сметаной или молоком. Хлеб - 65 г, сухофрукты - 20 г, сахар - 30 г, сок фруктовый - 40 г, вода - 150 г, сливки или сметана - 15г.

Французский суп

Выбрать самый белый кочан капусты, пять морковок и столько же репы, все хорошенько нашинковать, прибавить ложки четыре масла и сложить в небольшую кастрюлю. Крепко закрыв, поставить в духовку, чтобы упрело. Через полчаса вынуть из кастрюли, опустить в бульон и дать хорошенько упариться. К этому супу обязательно приготовить гренки из белого хлеба. Суп этот, заимствованный из Франции, в прошлом веке был очень популярен в России.

Суп с тертым хлебом

Истолочь черные сухари, смешать их с маслом и поджарить на сковороде. Можно для вкуса прибавить немного сахару. Когда сухари хорошо поджарятся и чуть остынут, нужно смять сухари наподобие корки и положить в миску. Налить в кастрюлю бутылку воды и стакан вина, поставить на огонь, дать хорошенько прокипеть. Затем взбить три желтка и осторожно опустить в суп, который затем вылить в миску, где лежат обжаренные сухари.

Холодный суп с малиной

Стакан малины перебрать, промыть, дать стечь воде, перемять и посыпать ста граммами сахара. Влить пол-литра горячей воды, столько же яблочного сока, охладить. Добавить

крошки просушенной сдобной булочки, можно и крошки печенья. Если вместо воды взять молоко, то нужно влить его в ягоды перед самой подачей на стол, чтобы сок ягод не смешался с молоком. Вместо яблочного сока можно использовать легкое белое вино. Так же готовят холодный суп с земляными орехами,черникой,смородиной.

Суп пивной

Пиво кипятят с тмином. Желтки растирают с сахаром, разводят холодным пивом и, интенсивно помешивая, вливают в горячее пиво. Затем суп подогревают, не доводя до кипения. Подают суп с румяными гренками из белого хлеба с сыром. Сырную массу для гренок готовят так: творог прогревают с растопленным сливочным маслом, помешивая, до образования однородной консистенции и постепенно, тонкой струйкой, вливают в посуду яйца, смешанные со сметаной, солью и тмином, массу размешивают и снова прогревают, не передерживая, однако, на огне, иначе сыр станет твердым. Готовую сырную массу выкладывают в смазанную маслом посуду и ставят на холод. Пиво - 500 г, сахар - 100 г, 2 яйца, тмин - 2г. Для гренок: творог - 500 г, масло сливочное - 50 г, яйцо, сметана - 50 г, тмин - 1 г, хлеб пшеничный - 100 г.

Суп пивной сладкий

Яйцо, взбитое с сахаром, смешивают с пивом и вливают смесь в горячее кипяченое молоко. Жидкость подогревают и заливают ею нарезанную кубиками булку. Подают в холодном виде. Молоко - 125 г, пиво - 60 г, сахар - 15 г, яйцо - 1/2 шт., хлеб пшеничный - Юг.

Суп "Столичный"

Старинный этот рецепт незаслуженно забыт в России. А когда-то им угощали гостей из Скандинавии, Германии и Франции, которым был он ой как по душе! Он и действительно очень вкусен. И еще питателен, сытен, дешев да к тому же может быть диетическим блюдом для детей и людей преклонного возраста, больных. Поджаренные в духовке сухари ржаного подового хлеба запарить кипятком и дать отстояться. После этого протереть полученную массу через сито, добавить изюм, сахар, корицу, нарезанные ломтиками яблоки и протертую клюкву. Полученную массу прокипятить минут десять, остудить, разлить в десертные глубокие тарелки. Перед подачей в каждую тарелку положить по две ложки взбитых сливок. Суп "Столичный" можно приготовить и из белого хлеба. Но его следует предварительно пропечь до светло-розового цвета в духовке. Для супа на четыре порции потребуется: 1 кг черствого хлеба, 200 г изюма, такое же количество сахара и сливок, 300 г яблок, 100 г клюквы, два литра

кипятка, чайная ложечка корицы.

Итальянский суп

Четыре куска белого хлеба намазать маслом и слегка обжарить. На каждый кусочек положить по кусочку плавленого сыра, накрыть сковороду крышкой и жарить на огне до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Затем каждый кусочек хлеба положить в суповую тарелку, сверху вбить по сырому яйцу и вливать кипящий мясной бульон так, чтобы он лился на яйцо. Готовый суп посыпать нарезанной петрушкой.

Суп с яблоками и хлебом

Сто пятьдесят граммов крошки черствого черного или белого хлеба размочить в литре воды, на слабом огне сварить до образования пюре, заправить кусочком лимонной цедры и по желанию корицей. Готовый суп размешать миксером или процедить через ситечко. Добавить вымоченный изюм без косточек. Еще раз недолго поварить, затем потомить в нем кусочки яблок, заправить сахаром, солью, добавить маргарин.

Холодный суп с пивом

В пиво добавить нарезанный тонкими ломтиками лимон, сахар, промытый изюм (лучше - коринку), затем протертый или порезанный тонкими ломтиками хлеб. Все хорошенечко перемешать. Тот, кому не по вкусу лимон, может использовать не плод, а лимонный сок. 2 бутылки светлого или солодового пива, 1/2 лимона, 100 г сахара, 50 г изюма, 150гхлеба.

Холодный суп с пахтой

Нарезанные крупными кусками двести граммов черного хлеба полить литром пахты, дать пропитаться.

Суп с тмином

Четвертинку буханки черного хлеба нарезать небольшими кусочками, добавить измельченный репчатый лук и все поджарить на маргарине, залить горячим бульоном, заправить солью, растертым тмином и перцем.

Деревенский супчик

Литр пахты сварить с солью и пятьюдесятью граммами тертого хлеба, постоянно помешивая. Затем хорошо перемешать или пропустить через сито, заправить сахаром или свежим маслом. Суп можно приготовить и со свежим молоком.

Бульон с гренками

Сварить бульон (мясной, куриный или из дичи) и подать в бульонных чашках. Отдельно на тарелке подать гренки. В бульон бросить мелко порубленной зелени. Для приготовления гренок белый хлеб нарезать ломтиками в полсантиметра или кубиками и подрумянить в духовом шкафу. Можно приготовить гренки и с сыром. Для этого ломтики хлеба посыпать тертым сыром,

сбрызнуть растопленным маслом и подрумянить в духовом шкафу.

Суп из ягод и фруктов с гренками

Такой суп готовят как из свежих, так и из сушеных ягод и фруктов, а также из фруктово-ягодных соков, сиропов, пюре. Для аромата в суп можно добавить цедру лимона или апельсина, корицу, гвоздику и другие пряности, но в очень незначительных количествах. Для улучшения вкуса в суп можно добавить белое или красное виноградное вино, мед или сахар. К фруктово-ягодным супам, как гарнир, можно подать отдельно сваренную лапшу, рис, запеканку из манной крупы, вареники с ягодами. Отдельно к супу подают гренки. Ценность супов повышают свежая сметана или сливки, кладут их перед самой подачей на стол. Такие супы могут быть и холодными, и горячими. Холодные фруктово-ягодные супы особенно приятны в весснне-летнее время. Они вкусны, питательны, действуют освежающе и возбуждают аппетит, что в летнее время, согласитесь, не столь уж и маловажно.

Суп из тыквы

Тыкву средней величины очищают от кожуры и семян, режут на кусочки, разваривают в небольшом количестве воды и делают пюре, которое заливают литром молока с маслом, солят, добавляют цедру лимона и дают прокипеть. Перед подачей заправляют четырьмя желтками и слегка подогревают. Отдельно подают гренки из белого хлеба.

Бульон с гренками для больных

Бульон для слабых больных варят так: вырезку или хорошее мясо, обязательно без костей и без жира, мелко нарезать, положить в бутылку от шампанского, залить кипяченой водой, закупорить бутылку хорошенько и, положив в горшок или кастрюлю, наполненную водой, кипятить несколько часов. Раскупорив бутылку, бульон процеживают, слегка солят и, посыпав гренками, подают больному. Рецепт этот - рекомендация докторов прошлого века, прежде пользовались им повсеместно.

Щи олонецкие

Карелы в прошлом варили олонецкие щи, ошпаривая листья щавеля кипятком, а в кипящую воду опускали нарезанный картофель, перловую крупу и, посолив, варили на медленном огне. Нынче готовят олонецкие щи несколько иначе. Щавель мелко нарезают или пропускают через мясорубку и кладут в кипящий бульон или просто кипяток, если щи задуманы постными. Кипятить не более восьми-десяти минут, чтобы не разрушились витамины. Щи заправляют жареным луком, лавровым листом, перцем. На стол подают со взбитыми в молоке

желтками, гренками, сметаной или с крутым яйцом и гренками.

Борщок вегетарианский

Это блюдо предлагается детям и людям пожилого возраста. Сначала варится овощной бульон, для чего картофель и морковь варят до мягкости в очень небольшом количестве воды, протирают через сито в горячем виде, вливают четверть стакана горячего молока, размешивают веничком, солят, добавляют немного сливочного масла. Теперь приступают к варке борща. Свеклу, морковь, брюкву очищают, шинкуют, прибавляют свежую шинкованную капусту, мелко нарезанный лук, сахар, припущенный в масле томат. Все заливают небольшим количеством овощного бульона и тушат под крышкой. За полчаса до подачи к столу в борщок добавляют очищенный картофель. Когда овощи стушатся, туда процеживают остальной овощной бульон и добавляют заправку из муки, растертой со сметаной и разведенной бульоном. Бульон с заправкой кипятят еще минут десять. Для придания борщу питательности и обогащения его витаминами в миске растирают сырой желток со сливочным маслом и туда вливают готовый суп. Борщок подается процеженным, с подсушенными греночками из белого хлеба. Можно заправить его и сметаной.

Суп из шиповника с яблоками и сухариками

Ягоды шиповника перебрать, промыть теплой водой, положить в кипящую воду и варить десять минут. Дать настояться часов восемь, после чего процедить, положить варенье, мелко нашинкованные яблоки или лимонную кислоту по вкусу. Из белого хлеба, нарезанного тонкими ломтиками, приготовить сухарики и подать их к супу на отдельной тарелке.

Суп луковый с гренками

Сварить мясной бульон с кореньями - морковью, петрушкой, сельдереем - и процедить. Очистить, промыть в холодной воде и нашинковать репчатый лук, слегка поджарить его на масле. Когда лук станет мягким, посыпать мукой, увеличить нагрев и, помешивая, обжаривать до тех пор, пока лук и мука не подрумянятся, а затем влить несколько ложек бульона и, закрыв посуду крышкой, тушить лук на маленьком огне минут десять. Разогреть бульон, добавить в него тушеный лук, заправить солью, проварить десять минут. Приготовить гренки, для чего поджарить на масле ломтики черствого пшеничного хлеба. Перед тем как снять со сковороды или противня, посыпать каждый ломтик тертым сыром. Подавать отдельно или положить в каждую тарелку по паре греночек. Для придания луковому супу особого аромата минут за двенадцать до конца варки добавить растертый тмин.

Суп молочный с гренками

Три яйца взбить с половиной стакана сметаны до пышной массы, слить полтора литра горячего кипяченого молока и, помешивая, чтобы не свернулись яйца, прогреть. Добавить соль, сахар и еще чуть прогреть, но до кипения не доводить. Подавать суп с гренками.

Суп "Красный соус"

300 г помидоров, 4 зубчика чеснока, зеленый сладкий перец, 4 ст. ложки растительного масла, 1,5 ст. ложки уксуса, 1,5 стакана холодной кипяченой воды, 200 г любого черствого хлеба, самая разнообразная зелень. Этот суп только для лета, как и окрошку, его не варят. Разотрите с солью чеснок и мелко нарезанный перец. Помидоры очистите от кожицы и семян и тоже очень мелко нарежьте. Для большей однородности взбейте их веничком, миксером или просто вилкой. Влейте в воду масло, уксус, добавьте нарубленную зелень. Маленькими квадратиками нарежьте хлеб, все компоненты размешайте в супнице, посолите - и готов освежающий летний суп.

Хлебный суп по-крестьянски

На триста граммов ржаных корок возьмите шесть стаканов воды, две столовые ложки сливочного масла или маргарина, четыре яйца, луковицу, несколько веточек зелени петрушки. Сухие хлебные корки с нарубленной зеленью петрушки и мелко нарезанным репчатым луком поджарьте на сливочном масле. Залейте водой, посолите и доведите до кипения. Непрерывно помешивая, осторожно добавьте растертое сырое яйцо.

Суп на скорую руку

Сто граммов хлеба нарежьте ломтиками и подсушите в духовке. Еще столько же хлеба протрите и поджарьте с маслом. Положите в кастрюлю поджаренный тертый хлеб, высушенные гренки, мелко нарубленных два-три вареных яйца, рубленую зелень укропа и петрушки, залейте четырьмя стаканами бульона и сейчас же подавайте на стол.

Хлебный суп по-швабски

Возьмите четыре-пять обычные луковицы или лука-порея, шесть ломтиков ржаного хлеба, соль, черный перец молотый по вкусу, бульонный кубик, сливочное масло или маргарин. В разогретом масле потушите мелко нарезанный лук, добавьте хлеб и влейте литра два воды. Посолите, поперчите, добавьте бульонный кубик. На слабом огне варите до готовности. Протрите через сито.

Суп-пюре из фасоли с рисом

В обыкновенный суп-пюре из белой фасоли, заправленный маслом и сливками, прибавьте отварной рис (варите в воде 15

минут) и стручки сладкого зеленого перца - печеные, очищенные от кожи и семян, нарезанные соломкой. На отдельной тарелочке подайте поджаренные на масле гренки. Продукты: 1,5 кг пюре из фасоли, 50 г риса, столько же сладкого перца и сливочного масла, 100 г сливок, 2 яйца и 150 г хлеба.

Хлебный суп медовый

На несколько часов сухари замочите в воде, затем варите до полного разваривания, до получения студнеобразной массы. Прибавьте мед, квас и в самом конце варки - сливочное масло. Подавать, полив взбитыми сливками. // Продукты: 300 г черных сухарей, 1,5 л воды, 0,75 стакана-меда, 2 ст. ложки сливочного масла"-^2 стакана крепкого домашнего сладкого кваса с изюмом и тмином, Оу5"стакана взбитых сливок.

Тюря

Это блюдо по вкусу придется, пожалуй, больше людям преклонного возраста, оно как ностальгия по прошлому. Тюря - самая простая еда русского стола, но, однако, любимая на протяжении многих веков у простого люда. Прямо в тарелке пестиком растирается резаный лук с солью, заливается водой или хлебным квасом с хреном или щами, крошится хлеб, корки или ржаные сухари. Тюря подбеливается молоком, сливками или простоквашей.

Суп из зеленого горошка

Банку консервированного горошка, литр мясного отвара, две ложки муки, соль, полстакана сметаны, 2 желтка - это все потребуется для данного супа. Содержимое банки положите в кастрюлю и вскипятите. Половину отваренного горошка протрите через редкий дуршлаг и влейте в бульон. Прибавьте муку, разведенную в холодном бульоне. Все это размешайте и еще раз вскипятите. Добавьте оставшийся целый горошек, по вкусу посолите. Желтки разотрите со сметаной и влейте в суп прямо перед подачей на стол. К супу из горошка подаются гренки.

Суп гороховый

Взять нужную пропорцию желтого сушеного гороха (на 4 персоны достаточно граммов четыреста гороха и два литра воды) , перемыв, хорошенько уварить: когда горох наполовину уже сварится, положить граммов шестьсот-восемьсот копченой свинины, лучше грудинки, однудве луковицы и варить, пока грудинка сделается мягкою. Отдельно на тарелочке подать гренки из белого хлеба.

Уха с тельным из рыбы

Мякоть судака, сига, щуки, окуня, налима или другой рыбы пропускают дватри раза через мясорубку, добавляют яйца, растопленное сливочное масло, соль, перец молотый, сливки,

толченые сухари или черствый, замоченный в воде и отжатый хлеб. Все хорошо перемешивают. Из полученной массы (тельного) разделывают шарики, которые варят в бульоне. Можно приготовить тельное и иначе: сформовать из полученной массы батон, завернуть его в марлю, смазанную маслом, завязать и сварить в подсоленном кипятке, затем остудить, снять марлю и нарезать тельное кружочками. Сваренное тельное хранят в небольшом количестве горячего бульона. В тарелку или суповую миску кладут тельное и заливают ухой. Для ухи: рыба мелкая - 150 г, лук - 10 г, петрушка - 2 г, сельдерей - 2 г, морковь - 5 г, перец. Для тельного: рыба - 80 г, хлеб - 24 г, сливки - 32 г, яйцо - 1/2 шт., масло - 3 г.

Вторые блюда

Хлебная запеканка со сливами

На десять ломтиков черствого пшеничного хлеба возьмите тридцать слив, два яйца, две столовые ложки сахара, полстакана творога, муку, молоко. Хлеб замочите в молоке. Из слив удалите косточки и слегка посыпьте сахаром. В смазанную жиром огнеупорную форму уложите слоями хлеб и сливы и залейте смесью, приготовленной из яиц, сахара, творога, муки и молока. Запекайте в духовке минут сорок.

Пудинг по-русски

Протерев хлебную мякоть через металлическое сито, положите в миску с молоком и оставьте на полчаса. Затем прибавьте парочку взбитых яиц (лучше взбить в пену одни белки), затем два желтка и немного сахара. Смажьте маслом шарлотницу, наполните заготовленной массой и варите с полчаса, поставив шарлотницу на водяную баню. Выверните готовое на тарелку и облейте сверху абрикосовым вареньем.

Пудинг с вареньем

Вскипятить стакан молока с ложкой масла, всыпать туда, помешивая, крошево белой булки. Когда остынет, прибавить сахару по вкусу, вбить четыре-пять желтков, немного лимонной цедры и мускатного ореха, затем оставшиеся взбитые белки, положить в форму стакан варенья, а поверх варенья приготовленное тесто и поставить в не очень жаркую духовку на полчаса, пока верхушка не подрумянится хорошенечко. Подавать на стол в той же форме, на котором пудинг жарился.

Пудинг "Московский"

Вскипятить, мешая, стакан сливок или молока со ста граммамиˆ/несоленого сливочногсиааела. Когда остынет, вбить три-четыре яйца, чайную ложку корицы, лимонной цедры, четверть стакана изюма, размоченный в молоке мякиш булочки "Московская", размешать все это, растереть, положить на

смазанную маслом форму, поставить в духовую печь. Когда верхушка зарумянится, подавать на стол с клюквенным соусом. Готовится соус следующим образом: сварить в воде клюкву с корицей, процедить сквозь ситечко, прибавить сахарного песку, подправить картофельной мукой, разведенной в холодной воде, дать вскипеть и облить этим соусом пудинг.

Пудинг ореховый

Триста граммов черствого белого хлеба без корочки замочить в стакане молока. Сто пятьдесят граммов грецких орехов очистить от коричневой пленки, измельчить. Перемешать три яичных желтка, сто граммов топленого масла, три четверти стакана сахара, можно добавить щепотку ванилина, орехи и набухший хлеб. Белки взбить в густую пену, осторожно ввести в подготовленную массу. Выложить смесь в смазанную жиром форму и запечь в духовке в течение получаса. Подать со сладким соусом.

Пудинг из ржаного хлеба

Натереть стакан черствого ржаного хлеба, прибавить четыре-пять желтков, растертых с сахаром, немного толченой гвоздики и корицы или ложку лимонного сока, стакан сметаны, ложку растопленного масла, размешать, растереть все хорошенько, потом прибавить взбитые белки, размешать, выложить в смазанную маслом форму и поставить в горячую духовку. К такому пудингу подают сливки.

Пудинг сухарный

Взять штук двадцать-тридцать сухарей, намазать каждый маслом, уложить в один ряд вформу, также смазанную маслом^-обсыпать мелким сахаром и корицей, положить снова ряд сухарей, снова /засыпать сахаром и корицей и так до вер/ха. Когда все сухари в форму уложены, облить их стаканом сливок или жирного молока, размешанного с тремя-четырьмя яйцами, и поставить в духовку. К такому пудингу подойдут как сливки, так и соус из клюквы или вишни.

Пудинг яблочный

Натереть тарелку черствого ржаного хлеба, взять смазанную маслом форму, насыпать на дно ее слой тертого хлеба, разбросать несколько кусочков сливочного несоленого масла, потом положить слой нарезанных тонкими пластинками кисло-сладких яблок, обсыпать мелким сахаром, насыпать снова слой тертого хлеба и так повторить весь процесс. На верхний слой хлеба тоже положить несколько кусков масла и поставить в горячую печь. На стол подавать со сливками. Можно пудинг этот делать, мешая черный хлеб пополам с белым, а также, ставя в печь, облить несколькими ложками сметаны, размешанной с яйцом.

Пудинг из ягод

К этому блюду подойдут вишня, черника или черная смородина. Взять два стакана вишни, очищенной от косточек, или других названных ягод, всыпать полстакана сахара, отдельно взять стакан свежей сметаны или сливок и полстакана растопленного масла, вбить два яйца, прибавить полстакана сахара, пол-ложки корицы, столько же муки и полстакана мелко истолченных белых сухарей, размешать все, облить ягоды, вмешать три взбитых белка, сложить все в смазанную маслом форму, поставить для выпечки.

Суфле

Пятьдесят граммов сливочного масла растереть с двумя желтками, солью, картофельным пюре (500 г) и взбитыми в пену белками. В смазанную маслом и посыпанную белыми сухарями форму укладывается половина приготовленной смеси, посыпается сухарями, поверх кладется слой заранее приготовленного рубленого мяса. Посыпается снова сухарями. Форма наполняется оставшейся смесью. Печется в духовке примерно полчаса. Мясо готовится так: его надо порубить помельче, смешать с подрумяненной в растительном масле порезанной луковицей, посолить, поперчить.

Галушки картофельные с ветчиной

Полкило картофеля варится в кожуре, чистится и пропускается в холодном виде через мясорубку. Смешивается с небольшой чашкой сухарей, тушенных в сливочном масле, потом с четырьмя ложками сметаны, солью, яйцом, нарубленной ножом ветчиной и тремя ложками муки. Вымешивают тесто, из которого выделывают длинную трубку. Нарезают кусочками, разделывают галушки, укладывают одну около другой на лист с небольшим количеством растительного масла и ставят в духовой шкаф.

Пудинг "Дитятко"

Триста граммов творога протирают через сито, соединяют с пятьюдесятью граммами молотых и просеянных сухарей, желтком, сахарным сиропом (из 60 г сахара), тремя-четырьмя очищенными и натертыми яблоками. Белок взбивают в крепкую пену и осторожно вмешивают в приготовленную массу. Затем ее выкладывают в форму, смазанную маслом, закрывают крышкой и варят на водяной бане минут сорок или чуть больше. Готовый пудинг поливают малиновым, земляничным, вишневым или морошковым вареньем или сиропом. Таким пудингом можно накормить сразу трех малышей.

Пудинг капустный

Отварите капусту, протрите через сито. Смешайте с отварным жестковатым рисом, маслом, молоком, сырыми яйцами, добавьте

изюм и по вкусу немножечко сахара и соли. Хорошенько перемешайте, положите в смазанную маслом форму, сверху посыпьте измельченными сухарями и запекайте. К столу подайте со сметаной и сахарным песком.

Запеканка "Зимняя"

На триста граммов пшеничного хлеба возьмите стакан молока, три столовые ложки маргарина, полстакана сахара, пять-шесть яиц, стакан сушеного инжира или фиников, крупное яблоко кислых сортов, десять грецких орехов, ванильный сахар,соль. Хлеб, нарезанный тонкими ломтями, залейте молоком. Маргарин, сахар, соль разотрите, постепенно добавляя желтки. Смешайте с хлебной массой, добавьте измельченные финики, яблоко и рубленые орехи. Подмешайте взбитые в пену белки, выложите в смазанную жиром форму и на среднем огне выпекайте минут пятьдесят.

Запеканка морковная

Морковь натереть на мелкой терке и слегка потушить в небольшом количестве воды, затем добавить масло и использовать как фарш. Сухари пропустите через мясорубку, добавьте немножко горячей воды, яйцо, масло. Сухарную массу хорошенечко размешайте, добавляя морковный фарш. Затем всю массу выложите на горячую, смазанную маслом сковороду и запекайте в духовке. Подавая запеканку на стол, не забудьте положить на каждую порцию сверху сметану.

Шарлотка петербургская

Нарежьте хлеб длинными тонкими ломтиками. В белое вино (на половину белой булки - 100 г) всыпьте ваниль, сахарную пудру и этой смесью обрызгайте нарезанный хлеб. Ломтиками уложите дно и стенки формы, а углубление заполните тушеными, с сахаром и корицей, яблоками. Сверху тонким слоем уложите пропитанные вином ломтики и запекайте шарлотку в горячей духовке. Подают шарлотку со взбитыми сливками, с горячим молоком, фруктовым сиропом или медом. Как хороша она на вкус - говорить не станем.

Бухты из хлеба

В красном сухом вине (нужно полстакана) растворите две столовые ложки сахарной пудры и добавьте чайную ложку корицы. Мякиш белого хлеба нарежьте тонкими ломтиками и обмакните каждый сначала в подслащенное и ароматизированное вино, а затем во взбитую крутую пенную массу из двух белков. Подготовленные бухты жарят в большом количестве жира.

Роттердамские ломтики

Обжаренные ломтики белого хлеба намазать маслом и слегка горчицей, положить на каждый ломтик по кусочку ветчины, сыра

и помидора, посыпать перцем, запекать в духовке. Как только сыр начнет плавиться - ломтики готовы.

Картофельные оладьи для гарнира

Тридцать граммов сливочного масла растираются в пену, добавляются: однодва яйца, полная тарелка натертого картофеля (сваренного в кожуре накануне), две столовые ложки муки и соль. Хорошо вымешивается, разделываются рукой круглые оладьи, которые сначала обваливаются в муке, потом во взбитом яйце и напоследок в сухарях. Обжариваются с обеих сторон в большом количестве сильно разогретого растительного масла.

Оладьи из ржаного хлеба

На двести граммов хлеба возьмите стакан молока, яйцо, полстакана муки, две столовые ложки растительного масла. Ржаной хлеб нарежьте на куски и залейте горячим молоком, дайте постоять. Размокший хлеб разотрите, добавьте яйцо, чуть муки, тщательно размешайте и 1Цките оладьи. Вместо муки можно добавить столовую ложку манки, оладьи будут пышнее. Подавать со сметаной.

Оладушки

На двести граммов пшеничных сухарей возьмите полтора стакана молока, яйцо, две столовые ложки сахарного песку, ложку маргарина, столько же изюма, ложку сметаны и столько же дрожжей. Поставьте для брожения часа на три. Из готового теста жарьте оладушки. Подайте со сметаной или медом.

Суфле из кабачков

Кабачки очищают от кожицы, нарезают и отваривают в подсоленной воде. Затем отцеживают, разминают вилкой. Полученное пюре слегка обжаривают на масле, снимают с огня, охлаждают, вливают молоко, добавляют тертый сыр, молотые сухари, мелко нарезанную зелень петрушки, молотый черный перец по вкусу и сырые яйца. Массу перемешивают и кладут в подходящую посуду, смазанную маслом. Поливают разогретым маслом и запекают в духовом шкафу. Суфле следует выпекать при температуре 200-250-С минут 10-15 непосредственно перед подачей к столу. Подают суфле со взбитой сметаной. На килограмм кабачков вам потребуется пять столовых ложек масла, 3/4 стакана молока, стакан тертого сыра, полстакана сухарей, три яйца, остальное по вкусу.

Тертый хлеб с брусничным вареньем

Черствый ржаной хлеб без корки натрите на терке, смешайте с брусничным вареньем. Выложите горкой в салатницу, украсьте взбитыми сливками, слегка посыпьте тертым хлебом. Отдельно подайте молоко.

Драчена с сыром

Сто граммов мякиша черствого пшеничного хлеба нарежьте мелкими кубиками и залейте горячим молоком. Когда хлеб хорошенечко набухнет, добавьте тертый сыр, сырые яичные желтки и взбитые белки. Все основательно перемешайте. Положите ровным слоем на смазанную маслом сковороду, посыпьте еще сыром, сбрызните сливочным маслом и запекайте в духовке. Полейте маслом и сразу же подавайте на этой же сковороде.

Шницель из сыра

Сыр нарезать ломтиками толщиной в сантиметр. Ломтики обвалять во взбитом яйце, запанировать в панировочных сухарях и обжарить с двух сторон до образования золотистой корочки. Готовые шницели сложить в тарелку, посыпать мелко нарезанным зеленым луком и украсить ломтиками помидоров. На гарнир подать отварной картофель. Сыр можно приготовить и самим. Килограмм творога залить литром молока и поставить варить минут двадцать на не слишком большой огонь. Затем слить через марлю, сложенную в два слоя, жидкость. Если хотите получить твердый сыр, нужно слить потщательнее сыворотку, если нужен сыр плавленый сливать поменьше. Выложить оставшееся в ту же кастрюлю и снова варить, добавив сразу же чайную ложку соли с верхом, сто граммов сливочного масла, одно яйцо, чайную ложку (без верха) соды, все хорошо вымешать во время варки. Снять с огня и положить в пакет из-под молока. Когда остынет, положить в холодильник часов на двенадцать, чтобы сыр выстоялся. Можно добавить при варке в сыр укроп или чеснок, еще вкуснее тмин. Для сладкого сыра - яблоко, мед, можно облепиху.

"Машенькина кашка"

Вскипятите стакан воды с чайной ложкой сахара (сахарный сироп) и залейте ею три-четыре пшеничных сухаря. Набухшие сухари протрите через волосяное сито, положите с пол чайной ложки сливочного масла или добавьте полстакана кипящего молока или пюре из печеных яблок (2 средних яблочка). Кашка готова. Такую кашку можно давать даже ребенку до года.

Зразы завивные

Это блюдо старолитовской кухни. Готовят зразы в кастрюле, а не в сковороде, как принято в кухне русской, и они не обязательно имеют форму котлет. Говядину нарезать пластами толщиной в полсантиметра, размером с ладонь или более, отбить, посолить, поперчить, смазать взбитым яйцом, выдержать минут пятнадцать. Нарезать мелкими кубиками сало, вытопить до образования шкварок. Из обжаренного лука, пары крутых яиц, шкварок и половины стакана ржаных сухарей сделать начинку, насыпать ее на подготовленную говядину в сантиметр, завернуть

рулетом или конвертиком, обвязать и смазать зразы взбитым яйцом. В растопленном сале обжарить зразы, вначале на сильном, затем на слабом огне. При вытапливании жира подлить одну-две столовые ложки воды. Мяса потребуется на такие зразы полкило.

Зразы с хреном

Блюдо старолитовское и польское. Полкило говядины отбить, отделить все прожилки, мелко посечь или пропустить через мясорубку, перемешать полученный фарш с яйцом и двумя чайными ложками майорана, посолить, поперчить и сформовать плоские котлеты, затем обвалять их в муке и слегка обжарить на сильном огне в сковороде. Две столовые ложки муки и полстакана толченых черных сухарей обжарить на масле, перемешать с натертым хреном. В смазанную маслом кастрюлю уложить подготовленные котлеты, намазать их толстым слоем смеси хрена и сухарей, посыпать мукой и мелко нарезанным луком (2-3 шт.) так, чтобы образовался еще один слой, и залить смесью сметаны (стакан), бульона или воды (1/2 ст.) и растительного масла (2 ст.л). Тушить под крышкой на слабом огне в духовке. К зразам подать отварной картофель, облить его соусом, в котором тушились зразы.

Ристининай

В новолитовской кухне так называют иногда все те же зразы. Полкило говядины (задняя часть) нарезать небольшими ломтиками, отбить их, обвалять в муке, обжарить на масле минуты две-три, уложить в глубокую сковороду, засыпать сверху мелко нарезанным луком, репой и тремя крутыми яйцами и залить смесью сметаны, бульона и стакана ржаных сухарей, поставить в духовку для запекания. Готовые зразы посыпать укропом.

"Мясной хлебец"

Небольшую луковицу порежьте мелко и соедините с порубленным корнем сельдерея, шестьюдесятью граммами мясного фарша, четвертью стакана пшеничных сухарей, добавьте столовую ложку острого томатного соуса, соль, перец по вкусу, вбейте одно яйцо, все тщательно перемешайте. Массу разложите ровным слоем в стеклянном сотейнике. Прикрывать не нужно. Поставьте в духовку на средний жар минут на двадцать. Готовя, время от времени поворачивайте блюдо. Выключив печь, дайте "мясному хлебцу" достояться минут пять.

Рыба целая, фаршированная

Обсушите салфеткой семьсот граммов разделанной и промытой некрупной рыбы. Изнутри смажьте растопленным маргарином и посолите. Приготовьте начинку: соедините два стакана белого, нарезанного кубиками хлеба, мелко нарезанную

небольшую луковицу и половину корня сельдерея, влейте четверть стакана кипяченой воды и все перемешайте. Начините затем неплотно брюшко рыбы, зашив ниткой края. Положите тушку на противень, прикройте чистой бумагой и поставьте на средний огонь минут на пять-семь. Проверьте готовность рыбы: она должна легко расчленяться вилкой на волокна.

Сельдь рубленая запеченная

Вымоченную сельдь граммов на шестьсот-семьсот разделать на филе без кожи и костей. Мелко нашинковать пару головок репчатого лука и слегка обжарить на масле. Мякиш черствого белого хлеба намочить в молоке, а затем отжать. Все эти продукты дважды пропустить через мясорубку, хорошо растереть деревянной ложкой и заправить молотым перцем, растопленным маслом, молоком с парой сырых яиц. Хорошенечко смазать маслом глубокую сковороду или сотейник. Выложить селедочную массу, обровнять, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в духовом шкафу. На гарнир подать горячий печеный или отварной картофель, отдельно сливочное масло.

Хлеб по-котлассски

Такое блюдо попробовала я в Котласе Архангельской области. И признаюсь, удивительное блюдо! Хлеб нарезают ломтиками. Яйца взбивают, солят, смачивают в них хлеб, обжаривают с обеих сторон на русском (топленом) масле, затем укладывают на противень, смазанный маслом. Грибы очищают, тщательно промывают, шинкуют, посыпают нарезанным луком и обжаривают на сливочном масле. Затем добавляют сметану, смешанную с мукой, перец, соль, хорошо размешивают и минут тридцать тушат. Этой массой заливают приготовленный на противне хлеб, посыпают сухарями, сбрызгивают русским маслом и ставят в духовку на семь-восемь минут. Блюдо хорошо лишь в горячем виде.

Хлебные крошки в масле

Это северное и карельское блюдо сейчас почти забыто. Сохранилось оно, пожалуй, нынче только у карельского населения восточной Финляндии. Однако забыто незаслуженно. В горшке растапливали соленое сливочное масло и в него мелко крошили черный хлеб, добавляя немного кипяченой воды, чуть подсаливали. Массу слегка кипятили на слабом огне. Ели с молоком и мятой брусникой.

Амброзия из черного хлеба

Одно-двухдневный хлеб натрите на терке, смешайте с корицей и двумя столовыми ложками сахара. Два стакана сливок взбивайте сначала без сахара, затем добавьте две столовые ложки и взбейте в устойчивую пену. В мелкую тарелку слоями выложите

подготовленный хлеб, стакан брусничного варенья, взбитые сливки. Верхний слой выложите из хлеба. Украсьте взбитыми сливками. Подавайте с молоком. При желании хлеб с сахаром можно обжарить на сливочном масле.

Хлеб с капустой и тыквой

Свежую капусту, зелень, обработанную тыкву нарезают и тушат с маслом и молоком до готовности. Добавляют сахар, соль и хорошенько перемешивают. Нарезают ломтиками хлеб, смачивают в смеси яйца и молока, обжаривают. На обжаренный хлеб укладывают подготовленные овощи и посыпают сверху мелко нарезанной зеленью. Можно добавить яблоко, зелень, сахар. Такое блюдо полезно и нравится детишкам.

"Бедный рыцарь"

Блюдо прибалтийское. Белый хлеб, очищенный от корки, обмакнуть в сливки, посыпать сахарной пудрой с корицей, обмазать взбитым яйцом и слегка поджарить на сливочном масле, полить киселем или сиропом от варенья, а можно вновь посыпать лишь сахарной пудрой с корицей.

Сыр к завтраку

Триста граммов голландского или российского сыра нарезать одинаковыми квадратиками толщиной в полсантиметра, обвалять в сухариках и обжарить в масле. Подавать можно с отварными макаронами, политыми маслом.

"Смелая яичница"

Мелко режется черствый хлеб, перемешивается с мелко нарезанным зеленым луком и обжаривается на русском масле. Заливается взбитыми яйцами, смешанными со щепоткой соли и перцем, посыпается предварительно натертой на терке брынзой или сыром. Теперь поставьте сковороду в разогретую духовку минуты на три-четыре. Готовую яичницу перенесите на тарелку. Не забудьте посыпать зеленью петрушки, укропа или кориандра.

"Скород у мха"

За похвальный обычай являться всегда к услугам и вовремя скородумкой прозвали, между прочим, самую обычную яичницу с хлебом. Черствый пшеничный хлеб нарежьте кубиками, смочите в молоке, влейте взбитые яйца, посолите, все тщательно взбейте, Вылейте на горячую сковороду с маслом и поджарьте - блюдо к вашим услугам!

Яйца, запеченные в сметане

Такое блюдо не стыдно подать к обеду и гостям - вкусно и выглядит эффектно. Смешать чайную ложку муки и столько же масла, разбавить горячим бульоном (3/4 стакана), прокипятить до густоты и добавить 150 г сметаны. Батон порезать на ломтики толщиной в два пальца, удалить мякиш. Полученные кольца

обжарить с обеих сторон в масле. Металлическое или другое огнеупорное блюдо смазать маслом, вылить в него горячий сметанный соус, туда положить поджаренные кольца, в каждое выбить по яйцу, посолить, поперчить, поставить в сильно нагретую духовку и дать белку свернуться и побелеть (желток должен остаться жидким, а потому - не передержите!) Подавать на том же блюде, посыпав рубленой зеленью.

Глазунья с хлебом

Хлеб, нарезанный на кубики (лучше черный), обжарить. Осторожно, чтобы не повредить желток, влить сырые яйца и жарить одну-две минуты. Конечно, не забыть посолить! Как только белок немного загустеет (желток должен остаться жидким) , сковороду снять с огня. Яичницу поперчить, разрезать по белку на порции и осторожно лопаточкой переложить в тарелки. Глазуньей называется яичница, в которой желтки не сливаются с белками, а остаются целыми. Слово "глазунья" - русское, известное в нашем языке еще с конца XVIII века. Образовано оно от слова "глаз", но в своем прежнем значении, то есть "шарик, камень круглой формы".

Гренки с яичным омлетом

Тонкие ломтики пшеничного хлеба слегка смочить в молоке и обжарить с маслом на сковороде с обеих сторон. Сливочное масло растопить и смешать с сырыми яйцами, солью и перцем. Вылить яйца на сковороду с гренками и зажарить до готовности. Содержимое сковороды перевернуть на тарелку поджаренные гренки окажутся сверху. Украсить блюдо зеленью. Блюдо, приготовленное из взбитых яиц и молока - омлет, - пришло к нам из Франции. Несмотря на кажущуюся простоту, французы очень серьезно подходят к приготовлению омлета. Французские гастрономы рекомендуют: в сковороде, которая используется для приготовления омлетов, больше ничего не готовить; никогда не мыть эту сковороду. Достаточно ее горячую протереть тампоном из чистой бумаги с небольшим количеством соли и слегка промаслить для предотвращения ржавчины.

Омлет с сыром

Мякоть белого хлеба намочить в молоке, размять, прибавить сырые яйца, все это взбить вилкой, посыпать натертый сыр, посолить, перемешать, вылить на горячую сковороду и жарить, как натуральный омлет. Такой омлет можно вылить на горячую сковороду с маслом и запечь в духовом шкафу. Омлет будет очень пышным, если половину белков отделить, взбить в пену и перед запеканием смешать с приготовленной массой. Любые яичницы будут еще вкуснее, если к ним подать хрен.

Форшмак картофельный

Две сельди замочите в воде часа на три-четыре, меняя воду. Затем очистите от костей и кожи и пропустите через мясорубку. Пропустите также обжаренный до золотистого цвета лук, размоченную в молоке и отжатую булку. Смешайте все это с протертым вареным картофелем (стакан), добавьте стакан сметаны, растертой с двумя яйцами, перец и соль по вкусу. Хорошо вымешайте, выложите в смазанную маслом и обсыпанную сухарями низкую кастрюлю и поставьте запекать в духовку со средним жаром на сорок пять минут. К форшмаку подайте салат из свежих овощей или цельные помидоры и огурцы, или заправленную луком и растительным маслом квашеную капусту.

Пудинг "Орешек"

Мякиш белого хлеба намочить в молоке. Грецкие орехи слегка подсушить, очистить от кожицы и пропустить через мясорубку. Яичные желтки растереть с сахаром и соединить с ореховой массой, намоченным в молоке белым хлебом и растопленным сливочным маслом. Все это хорошо перемешать, добавить взбитые яичные белки и выложить в специальную форму или на сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Пудинг нужно выпекать минут сорок в духовом шкафу со средним жаром. Готовый пудинг из формы выложить и подать горячим. Сверху пудинг полить ванильным соусом, или подать соус отдельно. Как приготовить ванильный соус? Сахар хорошенечко разотрите с яичными желтками и мукой. Массу разведите горячим молоком и, непрерывно помешивая, варите соус до кипения. Как только соус загустеет, снимите с огня, процедите сквозь сито, добавьте ванилин. На полтора стакана молока для приготовления соуса потребуется еще два яйца, полстакана сахара, полпорошка ванилина и чайная ложечка муки.

Творожный каравайчик

Черствый белый хлеб протирают, заливают горячим молоком и дают постоять около часа. Добавляют маргарин, творог, сахарный песок и яйца. По вкусу можно добавить немножко растертого тмина. Все хорошо вымешивают, выкладывают в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Выпекают в духовке минут тридцать-сорок. При подаче посыпают сахарной пудрой.

Бабка ярославская

Разбить четыре яйца и отделить желтки от белков. Желтки тщательно растереть с 600 г творога и 1,5 стаканами сахара, добавить изюму ложки две, соль и корицу, взбитые белки и перемешать хорошенечко. Выложить все в смазанную маслом и посыпанную толчеными сухариками форму, выровнять поверхность, маслицем сбрызнуть, посыпать толчеными

сухариками и поставить в нежаркую духовку. К столу подать с майским медком.

Клецки из толченых сухарей

Натереть триста граммов черствого белого хлеба, сбрызнуть молоком, добавить два-три яйца, тридцать граммов маргарина, соль и немного муската. Тесто месить до тех пор, пока не появятся пузырьки воздуха. В маргарине или масле обжарить до хруста пятьдесят граммов нарезанного кубиками белого хлеба и смешать с тестом. Ошпаренную кипятком салфетку посыпать мукой, завернуть в нее тесто, завязав концы салфетки, подвесить на час в кастрюле с кипящей подсоленной водой. Затем выложить на подогретый поднос, разрезать ножом на равные доли. Перед подачей на стол полить растопленным сливочным маслом.

Клецки хуторские

Крупно порезать черствый белый хлеб и замочить в воде. Копченое мясо или колбасу нарезать кубиками. Нарезанный лук и петрушку обжарить в маргарине. Размокший белый хлеб выложить на салфетку, добавить кусочки мяса или колбасы, обжаренный лук, яйцо, смешать в однородную массу. Массу брать ложкой, посыпая сверху крахмалом. Придать клецкам круглую или продолговатую форму. Варить в подсоленной кипящей воде на слабом огне пять минут. Дать отстояться десять минут. Хорошо подать к столу с майонезом и зеленью.

Запеканка с миндалем

Нарезанный белый хлеб замочить в молоке. Перемешать маргарин с сахаром и яичными желтками, добавив отжатый и раскрошенный хлеб, очищенный и перемолотый сладкий миндаль. Через час массу выложить на смазанную жиром и посыпанную толчеными сухарями форму. Печь около часа. В тесто можно также положить пареные фрукты, несколько ложек изюма, а вместо миндаля - орехи.

Запеканка "Ароматная"

Черный хлеб перемешать с сахаром, добавив пряности: пол чайной ложки корицы, две щепотки порошка гвоздики, цедру одного лимона. Половину полученной массы выложить на смазанный жиром противень. Сверху положить слой яблочного пюре, затем снова слой хлебной массы. Посыпать хлопьями тертого на крупной терке маргарина. Печь в духовке на слабом огне около часа. Можно подать, сбрызнув запеканку лимонным соком.

Трубочки из окорока на вертеле

Маленькие ломтики сваренного окорока смазать горчицей, кусочки сыра томатной пастой, сбрызнуть подсолнечным маслом, свернуть трубочкой и нанизать на вертел с ломтиками белого

хлеба, который тоже следует смазать подсолнечным маслом. Жаренье на вертеле стало сегодня одним из любимых видов поварского искусства, и не только из-за прекрасных вкусовых качеств блюд. Специалисты считают, что продукты, приготовленные этим способом, более полезны, чем тушеные и жаренные на сковороде.

Холостяцкое блюдо

Нарезанные кубиками сухую колбасу и лук обжарить в растительном масле. Добавить нарезанный соломкой картофель, полосками - красный перец и помидоры. Накрыть крышкой. Тушить на слабом огне. В конце вбить яйцо, перемешанное с крошками белого хлеба. Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки.

Булочки архангельские

Тресковую печень соединить с майонезом, нарезанным луком, затем доба вить мелко нарезанные помидоры, перемешать. Половиной порции полученной смеси начинить приготовленные булочки, вторую половину выложить на блюдо, украсить нарезанными помидорами. К блюду можно подать свежий салат.

Бабка ржаная

Сухари ржаного хлеба толкут. Лучше брать сухари из заварного бородинского хлеба или из ржаных коржиков. Желтки сырых яиц растирают с маслом и сахаром. Когда не останется кристаллов сахара, добавляют молотые сухари, толченые обжаренные орехи, хорошо перемешивают и осторожно добавляют взбитые белки. Формочку смазывают маслом, посыпают сухарями, заполняют сухарной массой и запекают. Готовую бабку нарезают на порции, поливают сиропом белой смородины.

Огурцы тушеные

Огурцы очищают от кожицы и нарезают кружками толщиной около сантиметра, солят, обваливают в муке или мелко помолотых сухарях и жарят с топленым маслом. Затем их кладут в глубокую сковороду илив сотейник, добавляют немного воды, сметану, томат и тушат до готовности. Готовые огурцы вместе с соусом кладут на блюдо и по краям укладывают гренки. Для приготовления гренок пшеничный хлеб нарезают ломтиками, смачивают в яйце с молоком и сахаром и обжаривают на масле.

Пудинг из трески или хека

Размешайте три четверти стакана муки в стакане молока, положите сто граммов растопленного свиного сала, двести граммов измельченного филе трески или хека, сто граммов сливочного масла, нарезанную петрушку, перец, соль. Поставьте все на огонь в низкой широкой кастрюле или миске,

перемешивайте, пока масса хорошенько не загустеет, добавьте желтки трех яиц, заранее растертые с лимонным соком. Снимите с огня, охладите. Далее в смазанную маслом высокую, но не широкую форму на дно положите слой белой булки, смешанной с маслом, сверху положите приготовленную массу из рыбы. Взбейте белки в крепкую пену, покройте ею пудинг и поставьте в духовку (температура 100-150°). Когда испечется, достаньте пудинг из формы. Все равно, каким будете подавать его к столу - горячим или холодным, непременно полейте томатным соусом.

Зразы сухонские

Отварите и мелко нашинкуйте пятьдесят граммов сухих грибов, слегка поджарьте с луком в трех столовых ложках сливочного масла. Смешайте со стаканом размоченного в молоке и яйце хлеба. Листья капусты обдайте кипятком и дайте им остыть. Положите фарш на капустные листы, заверните, как голубцы, перевяжите ниткой, посыпьте сухарями и обжарьте в сливочном масле. Перед подачей на стол развяжите нитки, уложите на блюдо и полейте сметаной с нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Пудинг из ванильных сухарей

Ванильные сухари разломать, сложить в кастрюлю или миску, залить горячим молоком, накрыть и оставить минут на двадцать. Цукаты нарезать небольшими кубиками, изюм перебрать и промыть в холодной воде. Яичные желтки растереть с сахаром и смешать с замоченными сухарями. Затем положить в миску цукаты, изюм, растопленное масло, взбитые яичные белки и все размешать. Приготовленную массу выложить в форму с отверстием в середине, предварительно смазав ее густо маслом и посыпав сухарями. Форму заполнить только на три четверти, чтобы осталось место для подъема пудинга. Поставить форму на полчаса в духовой шкаф или в печь со средним жаром. Пудинг считается готовым, когда он сделается упругим, поднимется и будет отставать от краев формы. Готовый пудинг выложить из формы на блюдо и подать горячим. При желании можно облить фруктовым или ягодным соусом.

Шпинат с гренками

Ломтики шпината перебрать, промыть в холодной воде, сложить в кастрюлю, подлить немного кипящей воды и варить на сильном огне под крышкой. Сваренный шпинат протереть. Одновременно приготовить молочный соус, который смешать со шпинатом, добавив соль, сахар, немного мускатного ореха в порошке. Все хорошо прогреть. Перед подачей готовый шпинат выложить на круглое блюдо или в глубокую тарелку и уложить по краям в виде гарнира гренки. На шпинат можно положить также

очищенные яйца, сваренные в мешочек. Если вы не имеете возможности приготовить молочный соус, столовую ложку муки прожарьте с таким же количеством масла и разведите стаканом горячего молока, вливая его постепенно. Варите соус, непременно помешивая, десять минут, затем посолите по вкусу.

Жареная булочка со шпинатом

Два ломтика черствой булки без корочки замочить в половине стакана молока, откинуть на сито, чтобы молоко стекло. Вскипятить это молоко с чайной ложкой сахара, остудить, прибавить поляйца, взбить хорошенько, обмакнуть ломтики булки в это яйцо с молоком, обжарить в раскаленном масле. Одно яйцо сварить в мешочек, очистить, положить его на гренку, подавать с пюре из шпината.

Бобовые клецки

250 г бобовых, 3/4 л воды, булочка, луковица, яйцо, соль, перец, нарезанная зелень: базилик, майоран, чебрец, толченые сухари, топленый жир. Подготовленные бобы сварить в воде, отбросить на дуршлаг и пропустить через мясорубку. Добавить размоченную и отжатую булку, мелко нарезанный лук, яйцо и овощи, перец, соль. Из полученной массы сделать плоские клецки, обвалять их в толченых сухарях и обжарить в жиру с обеих сторон. Половину порции бобовых можно заменить картофелем или овощами.

Бобовое пюре

Полкило бобов сварить до готовности, пропустить через мясорубку. Влить полстакана сливок, посолить, посыпать толчеными сухарями, обжаренными на маргарине. По желанию блюдо можно подать с зеленым горошком и посыпать нарезанной зеленью петрушки.

Фаршированный белый хлеб

Для этого блюда понадобится 250 г отварного мяса птицы, батон белого хлеба, зелень, растительное или сливочное масло, стакан мелко нарубленного и поджаренного миндаля, сок половинки лимона, а также несколько ложек куриного бульона, соль,перец. Куски мяса обжарьте в масле. Батон разрежьте вдоль, выньте мякиш, раскрошите и смешайте с миндалем, мелко нарубленной зеленью и жареным мясом. Затем добавьте сок лимона, бульон и сок, оставшийся от жарки. Массу приправьте солью и перцем и заполните ею половину батона. Закройте другой половиной и полейте остатками бульона. Подавая на стол, батон посыпьте зеленью петрушки.

Паштет "Вологодский"

Отварите стакан риса, промойте. Отварите в соленой воде и мелко нарубите полкило белых грибов. Нашинкуйте и поджарьте

до розового цвета луковицу. Смешайте рис, грибы и лук, добавив соль и молотый перец. Мякиш двух белых батонов, яйцо, столовую ложку масла, две ложки сметаны и соль перемешайте, выложите на дно смазанной формы. Начинку положите сверху, накройте "крышечкой" из той же массы, смажьте паштет крепким чаем и пеките в духовке. Подайте со сметаной.

Зеленый горошек с гренками

Сначала приготовьте гренки: нарежьте белый хлеб квадратиками, треугольниками, кружочками. Смешайте молоко, яйца и сахарный песок и немного взбейте. Гренки смочите в этой смеси и обжарьте слегка в кипящем масле до золотистой корочки. Высыпьте зеленый горошек из банки в кастрюлю, дайте закипеть и мгновенно снимайте. Выложите на блюдо или тарелку, облейте разогретым сливочным маслом (достаточно столовой ложки), а сверху положите яйца, сваренные в мешочек. Все блюдо обложите по кругу готовыми гренками.

Сельдь фаршированная

Вымоченную около двух часов в молоке сельдь разрезать вдоль тушки, аккуратно вынуть кости, промыть. Отдельно приготовить фарш: нарезать петрушку, укроп, чеснок, мелко нарезать промытые грибы и добавить икру от сельди. Все смешать, заправить черным перцем и обжарить в масле. Полученным фаршем заполнить тушки сельди, обвязать ниткой, уложить на смазанный маслом противень, сбрызнуть соком лимона, залить оставшимся после вымачивания сельди молоком, посыпать молотыми сухарями и запечь в духовке. Блюдом этим останутся довольны ваши гости из Англии.

Рыбные клецки фискеболлар

Рыбное филе смолоть вместе с вымоченным в воде мякишем булки. Изжарить с луком мелко нарезанный шпиг, посолить, поперчить и смешать вместе с рыбным фаршем до образования однородной массы. Сделать из полученного фарша небольшие клецки, сварить их в подсоленной воде. Отдельно развести крахмал кислым молоком, заварить горячим бульоном, в котором жарились клецки, добавить сок лимона, каперсы, соль. Опустить клецки в приготовленный соус и нагреть до кипения. Подавать фискеболлар с отварным картофелем, посыпать каждую порцию зеленью петрушки. Ваши гости из Скандинавских стран будут приятно удивлены, если вы предложите им это норвежское блюдо.

Яичница-болтунья

Яйца перед приготовлением перемешать с нарезанным мелкими кубиками черным хлебом, помидорами, мелкими ломтиками копченой или вареной рыбы, кубиками окорока,

колбасы, тушеными нашинкованными грибами.

Сельдерейные сосиски

Около пятисот граммов сельдерея, сваренного и очищенного, протереть и соединить со ста граммами замоченного, протертого белого хлеба, ста граммами куриного фарша, яйцом, тмином и солью. Из массы сделать сосиски, обвалять в хлебных крошках и яйце, обжарить в горячем жиру. Подать, украсив зеленью.

Клецки из капусты

Пятьдесят граммов грудинки или копченой свинины, около килограмма белокочанной капусты и пять-шесть ягод можжевельника пропустить через мясорубку, смешать со стаканом крошек белого хлеба и двумя яйцами, крепко заправить пряностями, слепить клецки, обвалять их в крахмале, отварить в слегка кипящей воде. Клецки будут хорошим гарниром к жаркбму из птицы.

Фаршированные тушеные огурцы

Огурцы (2-4 в зависимости от величины) почистить, разрезать вдоль пополам, удалить сердцевину. Мясной фарш (200 г) перемешать с размоченным и протертым белым хлебом (50 г), яйцом и мелко нарезанным луком, добавить соль, перец. Этой массой наполнить половинки огурцов, затем прижать их друг к другу, перевязать и обжарить в жиру. Обжаренные огурцы залить кипящим бульоном и потушитьˆ до тех пор, пока они не покроются глазурью. После этого долить еще немного бульона, для густоты при желании добавить разведенную холодной водой муку. Довести до кипения.

Фаршированный перец

Из мясного фарша, размоченного и протертого белого хлеба, мелко нарезанного лука, вареного яйца и пряностей приготовить начинку. Наполнить ею очищенные от сердцевины стручки красного сладкого перца, положить в горячий жир. Немного пожарив, добавить горячий бульон или воду, закрыть крышкой и потушить.

Запеканка грибная владимирская

Триста граммов подготовленных грибов нарезать, недолго потушить в маргарине. Хлебцы нарезать ломтиками и размочить в молоке. Взбить пятьдесят граммов маргарина с яйцом до пены, добавить протертые хлебцы, тушеные грибы, тертый с солью чеснок и щепотку перца. Замешать со столовой ложкой манной крупы. Положить массу в хорошо смазанную жиром форму, покрыть растопленным маргарином. Запекать в духовке до ярко-желтого оттенка. Хорошо подать со сметанным соусом.

Перец, фаршированный брынзой

Черствый белый хлеб замачивают в молоке, затем отжимают,

измельчают и смешивают с тертой брынзой, яйцами, мелко нарезанными помидорами, зеленью петрушки и, по вкусу, черным молотым перцем. Приготовленным фаршем наполняют испеченные и очищенные от кожицы и семян стручки сладкого перца. Затем перец обжаривают. Подают на стол со сметаной.

Репа фаршированная

Репу варят до готовности, удаляют середину, углубление заполняют начинкой, поливают сметаной, посыпают сухарями и тертым сыром, запекают в духовке. Перед подачей посыпают зеленью. Начинки. 1. Мякоть репы рубят, добавляют мелко рубленный обжаренный лук. Рис отваривают, откидывают на дуршлаг, поливают горячей водой, добавляют сладкий перец и фаршируют репу. 2. Мясо провернуть дважды через мясорубку, добавить в него масло, яйцо, размоченный хлеб, обжаренный мелко рубленный лук и все хорошо перемешать. Фарш должен получиться пышным.

Пюре из репы

Репу очистить от кожицы, положить в кастрюлю, залить водой и варить до полного размягчения. Истолочь вареную репу толкушкой, добавить масло, молоко или сливки, сухари, яйца и все хорошо перемешать. Готовое пюре уложить на сковороду (или в порционные керамические миски), смазать сметаной и запечь в духовке в течение десяти-пятнадцати минут. Пюре из репы можно и не запекать, а подать как самостоятельное блюдо (с соусом по вкусу) или как гарнир к мясу, рыбе.

Хлеб под горошком

Приготовить гренки. Взять двести граммов стручков зеленого гороха, отварить в слегка подсоленной воде, откинуть на решето и затем, положив в кастрюлю, добавить сливочного масла, разведенную бульоном ложку муки, полстакана сливок, дать прокипеть. Перед подачей на стол обжаренный хлеб уложить на блюдо, полив сверху готовым горошком.

Пудинг из печенки

Сырую печенку следует изрубить. Затем взять ложки четыре русского масла, добавить туда же стакан молока, пять желтков и столько же взбитых белков, пять полных ложек толченых сухарей из белого хлеба и все это мешать. Когда будет достаточно перемешано, прибавить рубленую печенку и, снова перемешав, сложить в форму, которую прежде следует смазать маслом. Поставить в печь.

Панированный картофель

Отварить картофель в "мундирах", очистить и дать остыть. Нарезать его кружочками толщиной в сантиметр. Мелко нарезанную ветчину соединить с мукой и толчеными сухарями.

Отдельно взбить яйца. Ломтики картофеля обвалять в смеси из рубленой ветчины, муки и сухарей, смочить в яичном льезоне и обжарить в масле. Подавать картофель с различными салатами.

Цыплята орловские

Цыплят разрубить на четыре части и сварить с кореньями. Сваренных цыплят обвалять в яйце и сухарях, слегка обжарить на сковороде. Незрелый крыжовник высыпать в кастрюлю, залить двумя стаканами бульона, в котором варились цыплята, добавить пять-шесть кусков сахара, накрыть кастрюлю крышкой и варить на слабом огне до размягчения ягод. Но не допускать их разваривания. На сковороде распустить масло, всыпать столовую ложку муки и развести смесь бульоном, в котором варился крыжовник, положив туда и ягоды. Обжаренных цыплят залить крыжовниковым соусом.

"Пальчики"

Двести граммов пшеничного хлеба замочить в воде, отжать и пропустить вместе с бараниной (500 г) через мясорубку, добавить пять толченых зубчиков чеснока, два яйца, заправить солью и корицей, сформовать узкие котлеты толщиной 12- 15 мм и обжарить их в бараньем жире.

Долма вегетарианская

Грузинское блюдо. Крупные листья капусты проварить в кипящей воде минут пять, вынуть из воды, остудить, положить крест-накрест по три-четыре листа и завернуть в них фарш, сформовав небольшие голубцы. Для приготовления фарша взять в равных соотношениях мякиш пшеничного и ржаного хлеба, размочить его в теплом молоке, добавить хорошо перемешанные сырое яйцо, нарубленный и слегка поджаренный в растительном масле лук, мелко нарезанную зелень, мелко нарезанное крутое яйцо, соль, перец. Все тщательно перемешать. Сформованные голубцы уложить в невысокую кастрюлю, на дно которой положить несколько веточек зелени, залить оставшимся от замачивания хлеба молоком так, чтобы жидкость слегка покрыла голубцы, и варить на небольшом огне до готовности (минут 20-25). Готовое кушанье выложить на блюдо и залить ряженкой или острым соусом (например, аджикой), посыпать рубленой зеленью.

Поддельный заяц

Восемьсот граммов свинины дважды прокрутить через мясорубку, две столовые ложки сухарей размочить в молоке, смешать со взбитыми до пены яйцами, поперчить, посолить и перемешать с мясным фаршем. Раскатать фарш в виде батона, уложить его на смазанную и обсыпанную сухарями сковороду, придать по возможности форму зайца, нашпиговать его

кусочками сала, сбрызнуть маслом. Добавить в сковороду немного воды и поставить в горячую духовку. На стол "зайца" подать оформленным зелеными листьями петрушки, сельдерея, укропа.

Пенник из капусты

Килограмм очищенной капусты нашинковать и положить в кастрюлю, залить молоком, припустить до готовности, охладить и пропустить через мясорубку. В подготовленную капусту добавить стакан молотых сухарей, три растертых с сахаром желтка, взбитые белки, соль, перец, все перемешать и уложить в смазанную маслом сковороду и запечь в духовке. Подавать со сметаной.

Мясо пикантное

Шестьсот граммов крупно нарезанной говядины (граммов по пятьдесят кусочек) вместе с нарезанными кольцами луком поместить в кастрюлю, залить водой так, чтобы продукты были только покрыты, и поставить варить. Добавить коренья, перец, соль, лавровый лист. Закрыть кастрюлю крышкой и тушить до мягкости. Добавить нарезанные дольками три маринованных огурчика. Блюдо загустить двумястами граммами хлеба или сухарей. Все вместе варить пять минут, довести до вкуса. На гарнир подать отварной картофель, картофельное пюре или картофель ные клецки. Блюдо, естественно, посыпать свежей рубленой зеленью.

Заедки

"Заедки" - старинное русское название десерта, подававшегося после парадных обедов. В него входили яблоки, орехи, сухие фрукты (изюм, чернослив, шептала - сушеные абрикосы или персики с косточками, винные ягоды, финики), старинные русские сладости, мороженое. Иногда заедки предшествовали званому обеду или ужину. В этом случае они состояли из икры, балыка семги, моченых яблок и брусники, соленых грибов и других закусок, горячих пирожков, бабок, муссов. Русские заедки нынче встречаются на новогодних елках в некоторых русских семьях с крепкими традициями. Они носят название "подноса" и действительно подаются на большом, покрытом салфеткой подносе, где кучками раскладываются фрукты, клюква, пастила, мармелад, мелкие прянички, орехи, мороженое, взбитые сливки. В повседневной жизни заедки теперь называем мы десертным блюдом, которое подается в конце обеда, что-то обязательно вкусненькое и легкое.

Слойка псковская

В креманку, вазу или десертную тарелку положить слой размолотых сухарей, высушенных из килограмма ржаного хлеба,

затем сверху аккуратно, ровным слоем - двести граммов брусничного или клюквенного варенья, а за этим - триста граммов взбитых сливок. Вновь обсыпать жареными сухарями и положить сверху ложку варенья. Слойку подавайте с кружкой холодного молока. Такое десертное блюдо непременно встречалось на любом русском столе. Его наши предки подавали заезжим гостям из Скандинавии - большим любителям черного хлеба и брусничного варенья. По вкусу угощение приходилось и гостям из Франции, Польши и Германии. А у прибалтов и по сию пору встречается оно на десерт и пользуется успехом.

Мусс хлебный

Черствый хлеб залить водой, добавить сахар, корицу, ягодный сироп и все перемешать. Желатин залить холодной водой (1:4), поставить для набухания на сорок минут, потом подогреть на водяной бане (поставить в кастрюлю с кипящей водой). Затем соединить с подготовленной массой и взбить до получения пышной пены. Вылить в форму и поставить в холодильник. Перед подачей полить ягодным сиропом, вареньем или сливками.

Шарлотка летняя

Она готовится предельно просто - из черствого батона, красной смородины и малины. Вымойте ягоды (примерно полтора стакана малины и полстакана смородины), пересыпьте их сахаром. На дно довольно глубокой формы уложите подготовленные ломтики белого хлеба (обрежьте корку). Толщина ломтиков полсантиметра. Выложите ими и бока формы. Насыпьте ягодную начинку, разровняйте ее ложкой. Сверху тоже уложите ломтики батона и положите груз. Поставьте в холодильник. Через некоторое время, перевернув форму, вы получите шарлотку красивого малинового цвета. Разрежьте ее на куски и подайте с холодным молоком.

Шарлот

Измельчите двести граммов рассыпчатого печенья и соедините со стаканом молока. Поставьте смесь на водяную баню и взбивайте, пока не станет горячей. Затем снимите с огня и продолжайте взбивать, пока не остынет и не загустеет. В отдельной миске взбейте масло (120 г) с сахаром (150 г) добела. Небольшую часть этой пышной массы отделите для украшения. Остальную смешайте с печеньем, вымытой и подсушенной смородиной (300 г), ванилином или лимонной цедрой. Смесь выложите в большую плоскую тарелку, оформите, украсьте кремом, различными ягодами. Несколько часов этот быстро приготовляемый шарлот должен постоять на холоде.

Напиток "Лимпопо"

Если вас посетят гости из Финляндии, можете смело подать

на заедки "Лимпопо", один из любимейших напитков финнов. Можно предлагать его гостям и из других Скандинавских стран. Хлеб нарезать тонкими ломтиками и хорошо просушить. Можно чуть-чуть запечь. Отдельно приготовить смесь из пива и лимонного сока. Сложить сухари в керамическую или эмалированную посуду, залить их приготовленной смесью. Туда же опустить измельченную лимонную корку. Дать напитку настояться минут тридцать, затем процедить. Перед употреблением охладить до 8-12°С. Продувы: килограмм черного хлеба, три бутылки светлого пива, 300 г сахара, 100 г рома, 10-15 г лимонной корки, сок из двух лимонов.

Кекс "Десертный"

Вскипятите пол-литра молока со ста граммами масла. Остудите, затем влейте в молоко пять яиц, всыпьте корицу, тертую лимонную корку, двести граммов цукатов, столько же промытого изюма и килограмм хлебного мякиша. Хорошо размешайте до однородной массы и выложите на противень, а лучше в смазанную маслом форму. Выпекайте до образования корочки, остудите и нарежьте квадратами. Хлебный кекс подают на десерт с клюквенным или абрикосовым соусом, взбитыми сливками, а также как дополнение к кофе, чаю, какао, жидкому шоколаду.

Бабка яблочная

На 65 граммов пшеничного хлеба возьмите два средних яблока, столовую ложку молока, яйцо, чайную ложку сахарного песка и столько же маргарина. Очищенные от кожицы и семян яблоки нарежьте мелкими кубиками и пересыпьте сахаром, можно добавить и молотую корицу. С хлеба срежьте корки. Мякиш порежьте на прямоугольники толщиной в полсантиметра. Оставшиеся обрезки нарежьте мелкими кубиками и подсушите., Ломтики хлеба с одной стороны смочите в смеси из яиц, молока и сахара и уложите смоченной стороной вниз в форму, покрыв дно и стенки. В середину положите подготовленные яблоки, смешанные с хлебными сухариками. Сверху прикройте ломтиками хлеба, уложив их смоченной стороной вверх и запекайте. На десерт подайте с вареньем из цукатов.

Бабка ржаная "Изюминка"

Двести граммов ржаного хлеба нарежьте ломтиками в полсантиметра и слегка смочите водой. Вареную свеклу натрите на крупной терке, добавьте яйца (одно-два), четверть стакана изюма и перемешайте. На сковороду, смазанную маргарином и посыпанную сухарями, выложите в один ряд смоченный хлеб, на него положите подготовленную свеклу, сверху закройте ломтиками хлеба, залейте яйцом и запекайте сорок минут.

Шарлотка для Баночки

Очистить несколько кисло-сладких яблок, вырезать сердцевину, взять пару сдобных черствых булочек, снять корку, мякиш нарезать ломтиками; стакана два молока или сливок размешать с двумя яйцами и двумя ложками мелкого сахара, обмакнуть в этом соусе каждый ломтик булки, обложить ими дно смазанной маслом формы, положить на них ломтиками нарезанные и немного обтушенные в кастрюле с маслом и сахаром яблоки, покрыть яблоки остальными, намоченными в соусе, ломтиками булки, раскидать сверху кусочки масла и поставить в духовую печь. Между яблок кладут также немного варенья: черносмородинового, крыжовенного или абрикосового. А сверху при подаче к столу шарлотку неплохо полить абрикосовым сиропом.

Напиток дрожжевой

Нарежьте тонкими кусочками ржаной хлеб, высушите на противне в духовке. Сухари залейте кипятком, дайте настояться четыре часа и процедите через сито. Слегка подогрейте настой, положите в него дрожжи и лимонную цедру. Поставьте на шесть-восемь часов в теплое место, затем - в холодильник. При подаче на стол добавляйте сахар и мед. На литр: 150 г ржаного хлеба, столько же дрожжей, 50 г сахара, цедру половины лимона.

Сухарный квас

Особенно хорош он на заедки летом, в знойную его пору. В духовом шкафу подсушите нарезанный ломтиками черный хлеб, ни в коем случае не давая ему пригореть. Полученные сухари положите в кастрюлю или бочонок, залейте кипятком, закройте, дайте постоять часа три-четыре. После этого настой процедите, положите в него дрожжи, сахар и мяту с душицей. Накройте салфеткой и в таком виде оставьте для брожения часов на пять. Когда квас начнет пениться, вторично процедите, разлейте в бутылки, куда предварительно положите по несколько изюминок, и закупорьте. Пробки перед закупориванием следует размочить в кипятке, чтобы они стали эластичнее, а после укупорки закрепить пробки шпагатом. Бутылки вынести на холод и оставить там в лежачем положении. Через два-три дня квас будет готов.

Квас кленовый

Сок клена слегка заквасить в теплом месте, добавить сухари из ржаного хлеба. Буквально через сутки квас будет готов, остается только его процедить и... пейте на здоровье! На три литра кленового сока 200 г сухарей.

Печеное

"Не красна изба углами, красна пирогами". "Без пирога именинник не именинник". "Колчан пригож стрелами, обед -

пирогами". Это русские пословицы говорят о давней популярности пирогов. Появляется это блюдо не каждый день, в основном - на праздничном столе. Не случайно, верно, и слово "пирог" происходит от слова "пир". Вот как описывал их Адам Олеарий: "Между прочим, у них (русских) имеется особый вид печенья, вроде паштета, или, скорее, пфапкухене, называемый ими "пирогом"; эти пироги величиною с клин масла, но несколько более и продолговаты. Они дают им начинку из мелкорубленой рыбы или мяса и луку и пекут их в коровьем, а в посту в растительном масле; вкус их не без приятности. Этим кушаньем у них каждый угощает своего гостя, если он имеет в виду хорошо его принять". Русские вообще отличаются своим гостеприимством, и потому пироги, кулебяки, калачи и многое, многое другое печиво всегда было символом радушия, тепла и благополучия в доме. Сегодня, пожалуй, редкая девушка в семнадцать-восемнадцать лет в совершенстве владеет умением печь. А между прочим, ее сверстница в прошлом считала этот навык просто необходимым для жизни. И, согласитесь, была права.

Попутинок

Этот пирог называется еще и дорожным - его обычно готовили отправлявшемуся в дальнюю дорогу, в путешествие. Смешайте в миске двести граммов сахара, восемь ж-лтков и лимонную цедру. Растирайте хорошенько все вместе деревянной ложечкой, сбейте восемь белков и быстро примешайте их туда же. После прибавьте половину мякиша белого хлеба, мелко накрошенного, опять мешайте. Когда получится гладкая масса, выложите на лист, намазанный маслом, разровняйте до одного пальца толщины, пеките при легком огне. Когда тесто пропечется, разрежьте его на кружки диаметром приблизительно в стакан, положите их попарно друг на друга, соединяя мармеладом из абрикосов или каким другим, посыпьте сахаром, корицей и упаковывайте в дорогу. Мы намеренно сохранили стиль старинного этого рецепта - наши предки тоже пользовались нехитрой кулинарией, приготовленной из хлеба. Нехитрой-то нехитрой, но, уверяю, питательной и вкусной. А если к попутинку да молоко топленое или ряженку!..

Пирог-выручалочка

Прозвали его так за быстроту приготовления. Гости на пороге - пирог в печь и через тридцать минут с пылу с жару - на стол! Чаще его пекут с яблоками, но начинкой может быть любой сухой продукт: орехи, чернослив, курага, например. Полкило черствого белого хлеба без корки нарежьте мелкими ломтиками. Взбейте со стаканом молока и половиной стакана сахара два-три яйца. В

полученную массу обмакните ломтики хлеба и уложите на противень, смазанный сливочным маслом и обсыпанный молотыми сухарями. Яблоки, граммов триста, очистите, удалите сердцевину, нарежьте ломтиками, прокипятите в сахарном сиропе три минуты, выньте шумовкой и дайте остыть. Некислые яблоки можно использовать в сыром виде, пересыпав сахаром. Положить яблоки на хлеб и закрыть другим слоем хлеба. Запекать в духовке. Пирог можно украсить, обсыпав сверху сахарной пудрой и кусочками яблок из яблочного варенья. Если пирог печется с сухофруктами, их надо предварительно размочить и мелко порубить.

Закрытый пирог

На 400 пшеничного хлеба: 4-6 яблок, 2-3 стакана молока, 2 яйца, полстакана сахарного песка, чайная ложка корицы, 2 столовые ложки сливочного масла или маргарина, столовая ложка сахарной пудры, столовая ложка панировочных сухарей. Ломтики пшеничного хлеба замочить в яично-молочной смеси и половину их выложить в ряд на противень, смазанный маргарином и посыпанный панировочными сухарями. Яблоки нарезать на крупной терке, пересыпать сахаром, уложить на слой хлеба, а на яблоки положить второй слой ломтиков хлеба. Поверхность залить остатками яично-молочной смеси, полить растопленным сливочным маслом или маргарином. Выпечь пирог в духовке. Горячий пирог охладить, нарезать на порции и посыпать сахарной пудрой или песком. По желанию в этот пирог можно положить корицу, часть яблок можно заменить малиной, часть масла - сметаной или сливками. Так же готовят пироги со сливой, вишней, черникой, черноплодной рябиной и любыми ягодами и фруктами.

Пирог "Минутка"

Белый хлеб и сыр расположите слоями в смазанной жиром форме. Молоко, яйца, пряности смешайте и влейте в форму. Запеките в духовке на небольшом огне до подрумянивания. Можно добавить слой нарезанных помидоров.

Пирог с голубицею

Пол-литра молока, три яйца, 150 граммов нарезанного маленькими ломтиками, а лучше кубиками, белого хлеба, сто граммов муки перемешать, посолить. Добавить суповую тарелку голубики. Выложить на противень, смазанный жиром, выпекать в духовке, пока пирог не подрумянится с обеих сторон. Хорош пирог с холодным молоком.

Грушевый пирог

Три-четыре груши средней спелости нарежьте на дольки, удалите сердцевину и уложите на большом плоском противне.

Соедините шесть полных столовых ложек сливочного маргарина, полстакана молотых белых сухарей и четверть стакана

геркулесовых хлопьев, на кончике ножа корицу, сахар по вкусу в однородную смесь. Прикройте ею груши и слегка прижмите сверху. Пеките, пока фрукты не станут мягкими. К грушам в начинку можно прибавить и яблоки, тогда соответственно груш будет меньше. Неплохо в такой пирог добавить тертую лимонную цедру.

Кармелитки

Взять сколько требуется бараночек или сушек, размочить их в красном вине, только не давать размокнуть, сцедить вино, обжарить в несоленом масле, обязательно кипящем, с обеих сторон, густо посыпать сахарной пудрой и корицей.

Каравашка

Так прозывают каравай в Архангельской области. И если пекут его к свадьбе, то, вынимая из печи, приговаривают: "Мой каравай в печь перепелкой, из печи коростелкой!", т.е. больше. В Тамбовской губернии караваем называли девичник, потому что каравай непременное на нем угощение. А вообще в русской кухне в старину так называли любые выпечные изделия в виде высокого цилиндра, выпеченный в каравайнике - посудине клином. Но, как говорится: "На чужой каравай рта не разевай (губ не надувай), а пораньше вставай, да свой затирай (затевай)". Четыреста граммов черствого пшеничного хлеба натереть на терке, уложить в каравайник и залить молоком (400 г). Восемьдесят граммов масла растереть со стаканом сахара, четырьмя яйцами и цедрой лимона, натертой на мелкой терке. Все смешать с хлебной массой, выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, выпекать в духовке при температуре 180-200°С. Подать со сливками.

Пирожное "Сюрприз"

Триста пятьдесят граммов печенья пропустить через мясорубку, стакан орехов мелко порубить, продукты перемешать с банкой сгущенки, сформовать пирожные в виде клубней картофеля, обвалять в сахаре, смешанном с какао-порошком, украсить орехами, поместить в холодильник.

Кондитерские колбаски

Растопить двести граммов сливочного масла, добавить три четверти стакана сахара, три столовых ложки какао, столько же молока, перемешать. Печенье нарезать мелкими кубиками, соединить с подготовленной массой, сформовать батон "колбасы", завернув массу в пергаментную бумагу, положить в холодильник. Нарезая, снимать буиажную обертку.

Малиновые пряники

Три стакана сухой малины залить четырьмя стаканами кипятка и разварить на медленном огне до закипания и полной мягкости, после чего отжать три стакана густого сока. Сок смешать с тремя стаканами меда, прокипятить. Стереть в пудру стакан-полтора хорошо просушенных ржаных сухарей и смешать их с порошком сухой малины (стакан) , а затем соединить эту смесь с медово-малиновой смесью в густое тесто, которое поместить в эмалированную посуду (низкую кастрюлю, тазик) и поставить в кипящую воду, чтобы прогреть до разваривания сухой малины и полного разбухания сухарной массы. Проваренное таким образом тесто разделить на лепешки и просушить их на листе либо в предварительно нагретой, но выключенной духовке, либо наверху плиты, в которой зажжена духовка. Подсушенные пряники обвалять в сахарной пудре, смешанной с ванильным сахаром или ванилином.

Черные пряники

Два-три стакана смеси сиропов варенья (смородинового, клюквенного, брусничного (или смеси смородинового и малинового сиропа и две-четыре столовых ложки меда перемешать и прогреть, не доводя до кипения, добавить молотые пряности (1 ч. ложка корицы, 0,5 ч. ложки бадьяна, столько же имбиря, 3 гвоздички, щепотку мускатного ореха, одну ложку аммония или пекарского порошка) и замесить на этой смеси с тремя-четырьмя стаканами ржаных сухарей крутое тесто. Хорошо перемесить его, намазать слоем один сантиметр на кондитерский лист и просушить на плите, как малиновые пряники. Затем нарезать в теплом состоянии выемкой и глазуровать. Глазурь получают из полкило сахара и трех четвертей стакана воды. Сахарный сироп уваривают "до средней нитки" (т.е. тягучести), тщательно сняв пену и другие пряности. Пряники размещают в широком эмалированном тазу одним слоем и равномерно обливают их сахарным сиропом, а затем перемешивают деревянной ложкой, чтобы глазурь покрыла их равномерно. Затем выкладывают на противень и просушивают в духовке не более минуты.

Коврижка "Московская мостовая"

К тесту для черных пряников (см. предыдущий рецепт) добавить изюм, промытый в горячей воде и нарезанный пополам. Тесто раскатать в жгут, нарезать кусочками, раскатать из них шарики величиной с грецкий орех и плотно уложить на листе, обрамляя жгутиком из теста каждые 10-20 штук (блок). После выпечки эти блоки покрыть глазурью.

Пирог "Щеголиха"

Приготовить дрожжевое тесто из 375 г муки, тонко раскатать,

полить ложкойдвумя растопленного маргарина, посыпать толчеными сухарями. Сверху уложить хорошо промытые ягоды черники и черной смородины. Сразу же после выпечки посыпать сахаром. Выпекать около получаса при средней температуре. Если ягоды кислые или совсем спелые, толченые сухари нужно перемещать с пятьюдесятью граммами сахара, а перед выпечкой всыпать еще столько же. Оставшимся сахаром посыпать еще горчий пирог.

Торт "Уральский"

Желтки двенадцати яиц разотрите с полутора стаканами сахара, добавьте пряности (корица, гвоздика, кардамон) и полстакана хлебных сухарей. Сухари предварительно замочите в молоке или сливках, чтобы получилась рассыпчатая масса. Затем влейте взбитые белки, добавьте еще полстакана сухарей, столовую ложку крахмала, две столовые ложки орехов и чайную ложку какао. Осторожно перемешайте, вылейте в одну или две формы, как у вас получится, и выпекайте при умеренной температуре минут сорок-пятьдесят. Форме дать остыть, посыпать поверхность торта сахарной пудрой.

Бисквитный торт с сухарями

Семь штук яиц целиком разбейте в кастрюлю, разотрите с половиной стакана сахарного песка до исчезновения крупинок, поставьте на слабый огонь и взбивайте веничком, не доводя до кипения, пока масса не увеличится в объеме в четырепять раз. Затем снимите с огня и выбивайте еще минут десять-двенадцать. После этого добавьте две столовые ложки муки и шесть ложек просеянных ржаных сухарей. Осторожно все вымешайте и выливайте в форму на 3/4 высоты, смазанную маслом и застланную промасленной бумагой. Выпекают бисквит при температуре 200-210°. Остывший бисквит разрежьте по горизонтали на два пласта. Нижний намазываете кремом и накрываете вторым пластом, слегка прижимая для уплотнения крема. Поверхность и бока торта смажьте кремом, украсьте с помощью бумажного корнетика или металлической трубочки рисунком из крема, плодами и ягодами из варенья.

Торт "Чернавка"

Для этого торта нам потребуется шесть яиц. Отделим белки от желтков. Желтки разотрем с полутора стаканами сахара, смешаем с шестьюдесятью граммами толченых сухарей из черного хлеба и столовой ложкой картофельной муки. Сверху положим взбитые белки и вымешаем сверху вниз. Теперь смажем форму маслом, на дно положим промасленную бумагу, дно и бока посыплем мукой, чтобы торт легко отделялся. Дальше выложим тесто в форму, разровняем и поставим в горячую

духовку на небольшой огонь. Готовый торт разрезаем на три коржа и каждый смажем кремом. А крем готовится так: 3/4 стакана сахара мешаем с полутора стаканами молока и одним яйцом, ставим все на огонь и доводим смесь до загустения, непрерывно помешиваем. Затем остудим до температуры парного молока, добавим пакетик ванили, сто граммов натертого шоколада, столовую ложку какао, двести граммов масла и все разотрем до гладкости. Остается только смазать коржи готовым кремом и подать торт на стол.

Торт "Елисаветинский"

Для торта подготовьте: 11 яиц, 4 стакана сахара, 1,5 стакана молотых сухарей, 400 г грецких орехов, 250 г сливочного масла, 3 стакана молока, 3 апельсина, 2 ст. ложки.какао. Восемь желтков разотрите с двумя стаканами сахара, всыпьте сухари (пшеничные), смешанные со стаканом грецких орехов, сверху положите восемь взбитых белков и осторожно перемешайте. Выложите в смазанную и посыпанную мукой форму и пеките на среднем жару. Пока торт печется, сделайте промочку: стакан орехов, половину стакана сахара и полтора стакана молока прокипятите, помешивая непрерывно, пока орехи не станут мягкими, остудите. Теперь приготовьте крем: 3 яйца разотрите со стаканом сахара, прибавьте смесь из одной чайной ложки картофельной муки и такого же количества пшеничной, добавьте оставшиеся орехи, хорошенечко вымешайте, постепенно залейте 1,5 стаканами горячего молока, проварите, мешая, на слабом огне до густоты. Кстати, загляните в духовку - не пора ли вынимать торт? Крем слегка остудите, вотрите двести граммов сливочного масла. Сварите помадку из двух столовых ложек какао, 3/4 стакана сахара и такого же количества воды, добавив туда 50 граммов масла. Залейте торт помадкой, бисквит порежьте на три коржа, промочите каждый ореховой промочкой. На верхний корж, смазанный кремом, по краю уложите дольки апельсина, чтобы они покрыли крем. Незаполненную апельсинами середину торта, смазанную кремом, залейте помадкой, сверху слегка посыпьте орехами, бока торта смажьте помадкой. Торт этот, конечно, не для ленивых, но, честное слово, достоин внимания.

Торт "Ореховый"

Для него используют готовое печенье, это торт быстрого приготовления. Триста граммов печенья, чайную ложку картофельной и такое же количество пшеничной муки смешать, постепенно влить половину стакана холодного молока. Отдельно вскипятить стакан молока и, помешивая, влить в него приготовленную массу. Когда крем загустеет, снять с огня и остудить. Триста граммов сливочного масла, полтора стакана

сахара и яйцо растереть, смешать с молочным кремом, добавить ванилин или цедру лимона. После этого всыпать в крем печенье и два стакана измельченных орехов, размешать. Готовый торт поставить в холодильник. Перед подачей на стол украсить орехами.

Торт "Садко"

500 г печенья "Садко", 3/4 стакана воды, 500 г сахара, банка сухого молока, несколько столовых ложек какао, 200 г масла, 100 г орехов. Вскипятите воду с сахаром, смешайте сухое молоко с какао и растертым маслом, влейте вскипевший сироп, перемешайте. Печенье уложите в форму, застеленную промасленной бумагой, уложите так, чтобы не осталось пустого пространства. Смажьте печенье горячим кремом, разровняйте поверхность ножом и посыпьте орехами или тертым шоколадом.

Торт "Мухомор"

Сельдь вымочите в молоке или чае, отделите филе, нарежьте мелкими кусочками (часть оставьте для украшения), добавьте мелко нарезанные слегка поджаренные, а затем охлажденные грибы, сливочное масло или сливочный маргарин, все хорошо перемешайте. Намажьте селедочной массой ломтик хлеба, на него положите еще один и так повторите несколько раз. Верхний ломтик не смазывают. Теперь поставьте торт в холодильник. Охлажденный торт смажьте сливочным маслом и посыпьте рубленым яйцом. Украсьте сверху кусочками сельди, розочками из сливочного масла, дольками яйца, зеленым луком, укропом. В центре поставьте помидор, украшенный в виде мухомора, для чего на срезанное крутое яйцо наденьте половину помидора, усыпанного точками из сметаны или майонеза.

Торт слоеный "Лесная сказка"

Желтки пяти яиц разотрите с ложкой сахара, добавьте стакан молотых сухарей из ржаного хлеба, взбитые в густую пену белки. Перемешайте массу и выложите в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Выпекайте в жарочном шкафу минут пятнадцать-двадцать. Готовый торт выложите на доску, охладите и разрежьте по горизонтали на две лепешки. Каждую смазать грибным кремом. Сложить одна на другую. Полученный торт смазать сверху кремом и засыпать сначала измельченными крошками, а потом мелко тертым сухим сыром. Подавать готовый торт разрезанным на маленькие прямоугольники. На каждый неплохо положить по одному-два крошечных маринованных или обжаренных грибочка. Крем готовится заранее. Еще накануне, вечером, грибы хорошенечко промыть, чтобы не остался песок, сложить в кастрюльку, залить четырьмя стаканами холодной воды и оставить до утра. Утром в этой же воде сварить до мягкости.

Грибы вынуть, а бульон оставить вариться, чтобы он выпарился и осталось только полтора стакана. Все остудить. В половине стакана холодного отвара вскипятить с пропущенными через мясорубку отварными и посоленными по вкусу грибами. Туда же добавить разведенную муку, поварить, мешая, до густоты сметаны и постепенно, кладя по чайной ложке, втереть сваренную грибную массу. Для крема нужно: 100 г сухих белых грибов, 300 г масла сливочного, 2 чайные ложки муки, яйцо.

Абрикосовый торт

Взбейте двести граммов сливочного масла со ста пятьюдесятью граммами сахара, соедините с двумястами граммами панировочных сухарей, яйцом, ванилином. Полученную массу выложите в смоченную водой форму и поставьте в холодное место, чтобы затвердела. Через три часа на готовом торте разложите пюре, приготовленное из восьмисот граммов абрикосов и ста граммов творога.

Торт ягодный

Растереть три желтка со стаканом сахара, добавить банку майонеза и соединить с мякишем двух городских булочек. Глубокую сковороду смазать маслом, посыпать мукой, выложитьв нее массу. Испечь торт в духовке со средним жаром до слегка золотистого цвета. Вынуть из духовки, засыпать какой-нибудь ягодой, сверху залить взбитыми белками, смешанными со стаканом сахара. Допечь на слабом огне. Когда на белках появится золотистая корочка и они хорошо подсохнут, вынуть торт и порезать на сковороде на порции.

Зефирный торт

1 кг зефира, 500 г очищенных орехов, 5-б штук сухого готового печенья, 2 яйца, 1,5 стакана сахара, стакан молока, 200 г масла, цедра одного лимона. Зефир разделить на половинки, срезать округлые верхушки. Орехи раздробить скалкой. Сварить крем: яйца растереть с сахаром, залить молоком и, непрерывно помешивая, варить до густоты, не давая кипеть. Остудить и растереть с маслом и лимонной цедрой. Калькой или пергаментной бумагой застелить бока и дно формы, положить в нее слой плоских зефиров, заполнив все промежутки срезанными верхушками разрезом кверху так, чтобы получился сплошной корж, на него нанести часть крема, сверху густо засыпать орехами, снова положить пласт из зефира. И так укладывать, пока не израсходуются все продукты. Сверху обмазать кремом и украсить срезанными верхушками зефира и половинками орехов. Накрыть форму с тортом крышкой и поставить в холодильник на три-четыре дня. Этот торт может оставаться свежим хоть неделю.

Торт с орехами и изюмом

Четыре желтка и два яйца взбить с сахаром в пышную массу, влить стакан не горячего топленого масла, очищенные орехи, промытый изюм и столько хлебной белой крошки, сколько необходимо для получения массы, похожей на густую манную кашу. Вымешанную массу выложить на лист с высокими краями или на сковороду и мокрыми руками разровнять тесто. Испечь торт в хорошо нагретой духовке. Украсить, как фантазия подскажет.

Торт "Прага"

Смешать две пачки заварного шоколадного крема, половину чайной ложки соды, стакан молока и стакан крошки белого хлеба, натертого на терке. Разделить на две части и выпекать. Вынуть из духовки, дать остыть, разрезать каждый корж пополам по горизонтали. Каждую из четырех готовых частей пропитать вином (50 г портвейна), смешанным с сахаром (стакан) и водой (100 г), смазать кремом, поставить на холод на три часа. Для приготовления крема: смешать четыреста граммов сметаны с почти полным стаканом песку и половиной лимона, натертого на терке. Готовый торт перед подачей на стол украсить рублеными грецкими орехами, мармеладом или вишней из компота.

"Холодный" торт

Мякиш хлеба пшеничного натереть на терке (два стакана) и смешать со стаканом варенья. Выложить горкой в салатницу. Сверху украсить стаканом сметаны, слегка посыпать тертым хлебом, на середину сметаны положить немного варенья. Поставить на час в холодное место для пропитки. Такой торт спасет, если в дом внезапно пришли гости.

Торт с повидлом

175 г муки, 175 г толченых сухарей, 15г дрожжей, 175 г сахара, 200 г маргарина, 20 г натертых орехов или миндаля, 2 яйца, 1 ст. ложка рома или молока, 250 г повидла, тертая лимонная цедра или ваниль. Все продукты, за исключением повидла, перемешать, замесить тесто и оставить его на тридцать минут в прохладном месте. Готовым тестом заполнить на 2/3 смазанную жиром форму, сверху положить повидло. Из оставшегося теста приготовить полоски, которые положить крест-накрест на повидло. Выпекать около тридцати минут при средней температуре. Полоски из теста можно смазать взбитым яйцом.

Торт миндальный

На 450 г миндаля: 10 яиц, 2 стакана сахара, 1/2 стакана толченых сухарей, 1/2 ст. ложки масла. Для сливочной массы: 1/2 л сливок, стакан сахара, ваниль. Яйца растереть с сахаром добела. Отдельно приготовить миндаль, для чего 400 г миндаля промыть, обсушить и истолочь в ступке. Полученное миндальное тесто

смешать с яйцами и сахаром и все вместе растирать минуть двадцать. Затем из теста испечь две лепешки в отдельных сковородах. Отдельно приготовить сливочную массу. Для этого 1/2 литра сливок влить в кастрюлю, добавить стакан сахара и немного ванилина, поставить на огонь и варить, помешивая, пока не загустеет (цвет должен получиться светло-коричневый), после этого сливочную массу снять с огня, охладить и взбить лопаточкой. Одну лепешку поместить на блюдо, положить на нее слой сливочной массы, разровнять и накрыть второй лепешкой, смазать верх лепешки сливочной массой, обсыпать рубленым, зарумяненным в духовом шкафу миндалем и подать к столу.